

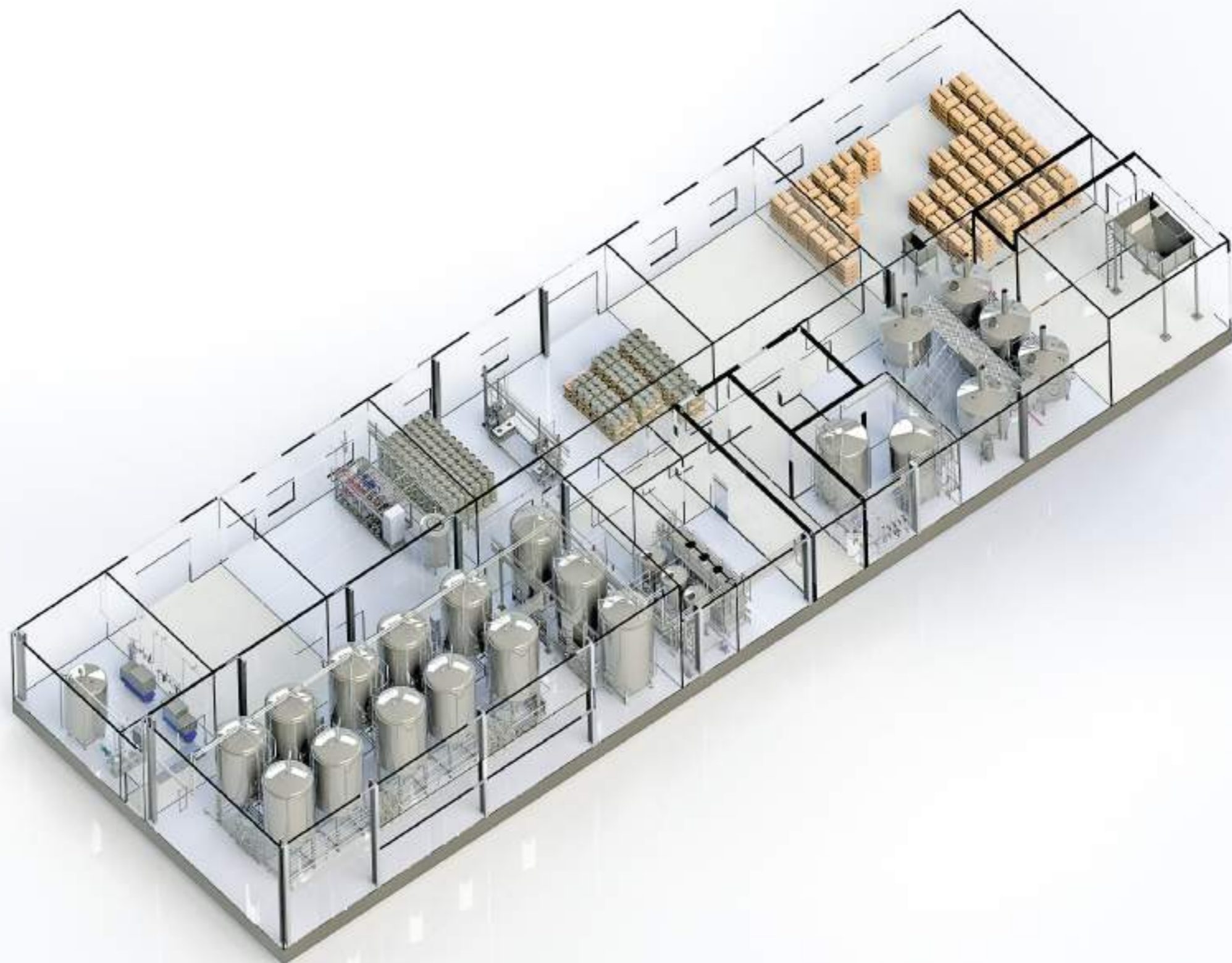


мы создаем пивоваренные заводы

ПРОМИНКОМ

Каталог 2017–2018

Трёхмерная модель
пивоваренного завода,
г. Самара



скопируйте, чтобы открыть
3D тур по заводу

РАЗРАБАТЫВАЕМ
ПРОЕКТИРУЕМ
СОЗДАЕМ

О КОМПАНИИ



ООО «Промышленно-инженерная компания» проектирует, разрабатывает и строит пивоваренные производства.

Опираясь на собственный 20-летний практический опыт, «Промышленно-инженерная компания» предоставляет полный спектр услуг :

- проектирование и расчет проектной производительности пивзавода
- производство оборудования под индивидуальные требования заказчика
- монтаж оборудования и ввод в эксплуатацию
- обучение персонала
- гарантийное и пост-гарантийное обслуживание оборудования пивзавода

За счет высокой степени автоматизации, наше оборудование отличается стабильностью производимого продукта и дает возможность отследить статистику производства.

Учитывая пожелания заказчика, специалисты «Промышленно-инженерной компании» разрабатывают самые смелые проекты промышленных пивоварен. Наше предложение включает в себя все технологические единицы, необходимые для начала работы и получения прибыли.





С НАМИ ВЫ СМОЖЕТЕ:

- выпускать пиво стабильно высокого качества
- увеличить объем производства
- увеличить рентабельность производства
- снизить зависимость от человеческого фактора
- снизить затраты на персонал
- оптимизировать стоимость обслуживания оборудования
- вести сбор и хранение всех параметров технологического процесса

Выбирая «Промышленно-инженерную компанию», Вы выбираете надежного партнера.

Все предприятия, которые мы построили для наших заказчиков, работают и увеличивают свою производительность с момента запуска и по настоящее время.

Наши заказчики становятся нашими друзьями, и мы совместно совершенствуем как производства наших партнеров, так и собственные возможности в построении мини-пивоварен и пивоваренных заводов.

СОДЕРЖАНИЕ



ВАРОЧНЫЙ ЦЕХ

3-х агрегатный варочный порядок	6
5-ти агрегатный варочный порядок	8
Отделение хранения и подработки солода (опция)	12
	16

ОТДЕЛЕНИЕ СБОРА, ХРАНЕНИЯ И ЗАДАНИЯ ДРОЖЖЕЙ

18

БРОДИЛЬНО-ЛАГЕРНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ С ЖЕСТКОЙ ОБВЯЗКОЙ

Бродильно-лагерное отделение с жесткой обвязкой	22
Емкости уличного исполнения	24
Форфасное отделение	25
	26

ОТДЕЛЕНИЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ

Поточный пастеризатор ППГ 20	28
Поточный пастеризатор ППГ 30	30
Поточный пастеризатор ППГ 120	31
ТТХ поточных пастеризаторов	32
	33

ОТДЕЛЕНИЕ НАЛИВА ПИВА

Автоматическая линия налива в кеги	34
Автоматическая линия налива в ПЭТ кеги КЕГ-100ПН	36
	38

Автомат наружной мойки кег ВМА-200	40
КЕГ-20М	42
КЕГ-35МН	44
КЕГ-35МН(К)	46
КЕГ-40М	48
КЕГ-60ПН	50

CIP-СТАНЦИИ

CIP-станция стационарная	52
CIP-станция модульная	54
ТТХ CIP-станций	55
	57

ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Холодильно-компрессорное отделение	58
Отделение холодной и горячей воды	59
Мобильные насосы	60
	61





Промышленно-
инженерная
компания

ВПЭР - 20 ПА

Гидроциклон - 20 П/л.

Дата выпуска: 11.2016г.

ВАРОЧНЫЙ ЦЕХ



Варочный цех – это основа всего пивоваренного предприятия. От производительности варочного цеха в большей степени зависит производительность всего пивоваренного завода, а качество сусла напрямую влияет на качество всей выпускаемой продукции.

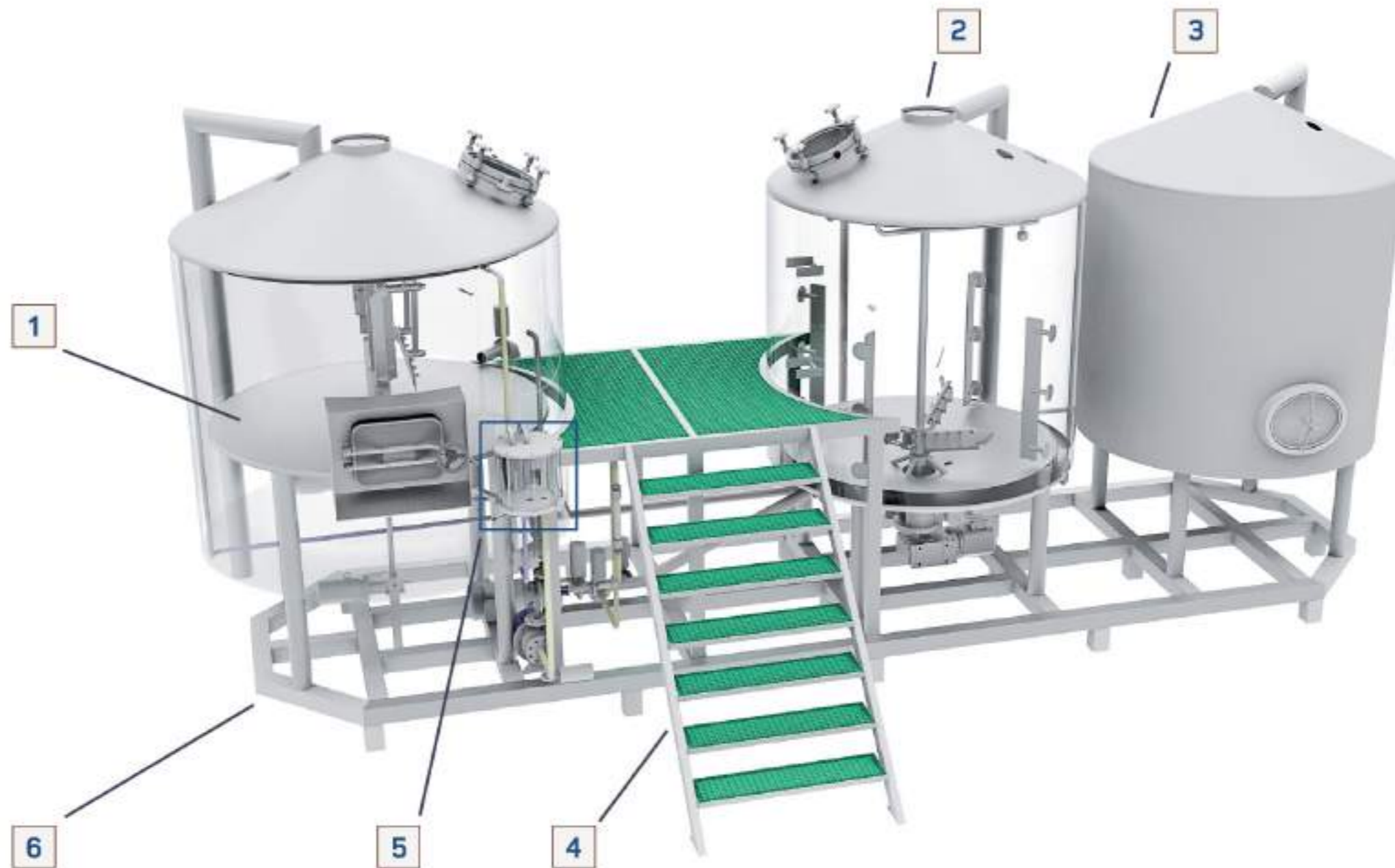




3-Х АГРЕГАТНЫЙ ВАРОЧНЫЙ ПОРЯДОК

1. Фильтрационный чан
2. Заторно-сусловарочный котел
3. Гидроциклонный аппарат (вирпул)
4. Площадка обслуживания
5. Фильтрационный фонарь
6. Несущая рама

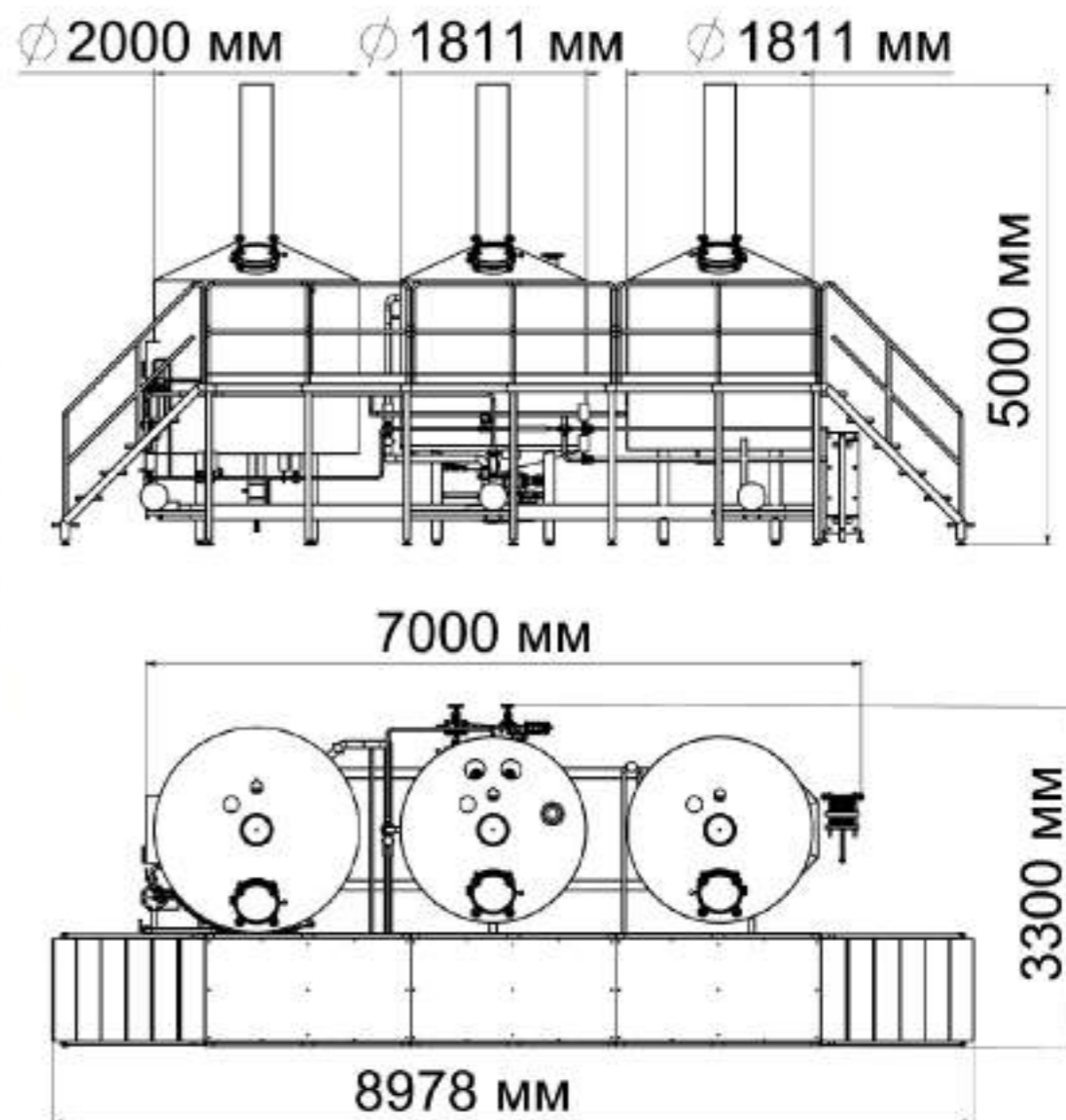
3-Х АГРЕГАТНЫЙ ВАРОЧНЫЙ ПОРЯДОК



3-Х АГРЕГАТНЫЙ ВАРОЧНЫЙ ПОРЯДОК

ТТХ 3-х агрегатный варочный порядок

Параметры	3-х агрегатный варочный порядок
Количество составляющих агрегатов	3
Объем за одну варку, Гл	От 2,5 до 30
Количество варок в сутки	От 1 до 3
Система управления	Автоматическая, полуавтоматическая, ручная
Нагрев	Паром (паровая рубашка)
Опции	СИП-станция варочного порядка, смачиватель солода (предзаторник), автоматическая выгрузка дробины, автоматическая загрузка солода

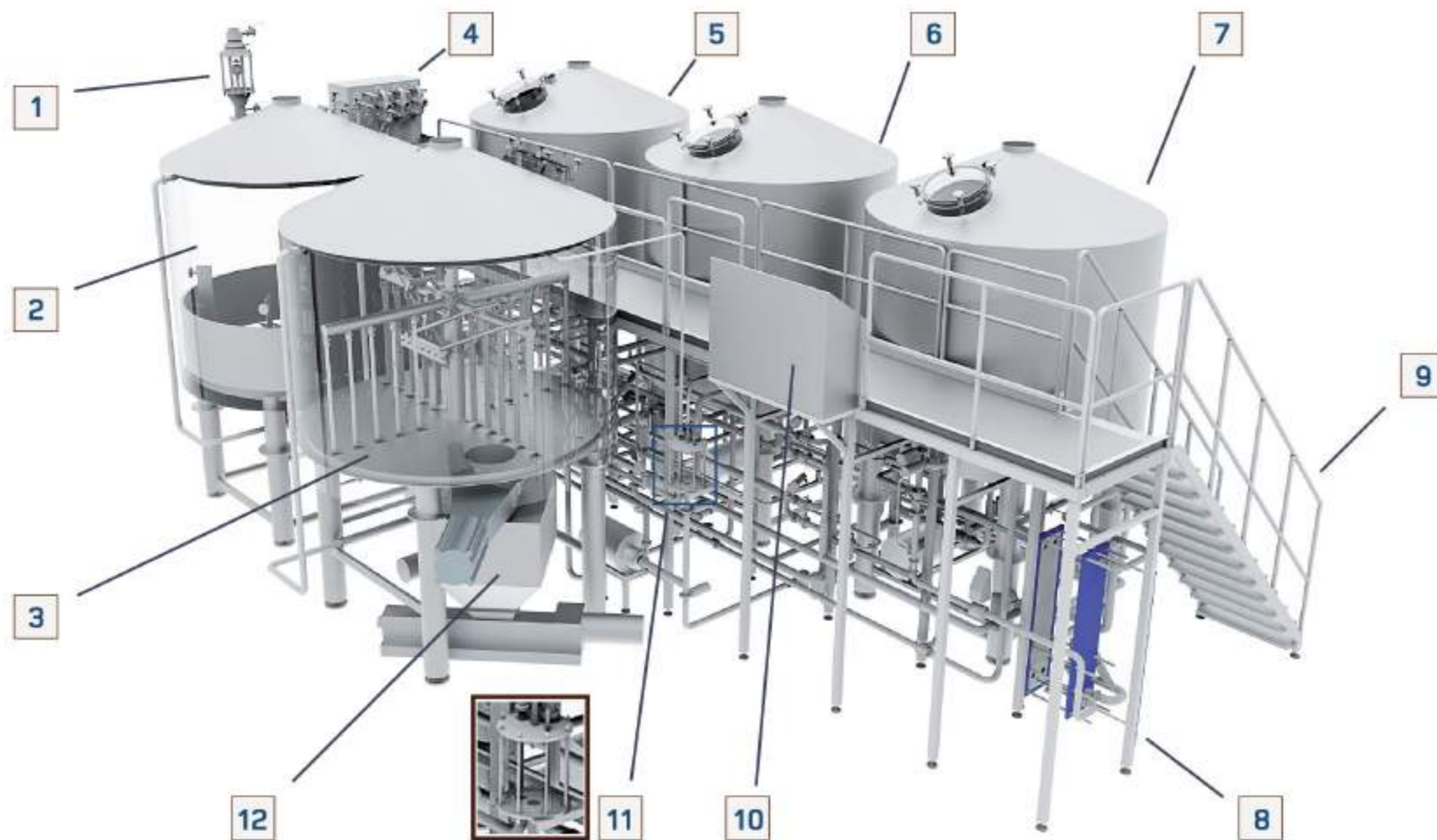


3-Х АГРЕГАТНЫЙ ВАРОЧНЫЙ ПОРЯДОК



габарит и модель
3-х агрегатного варочного
порядка, 60Гл по
холодному суслу в сутки

5-ТИ АГРЕГАТНЫЙ ВАРОЧНЫЙ ПОРЯДОК



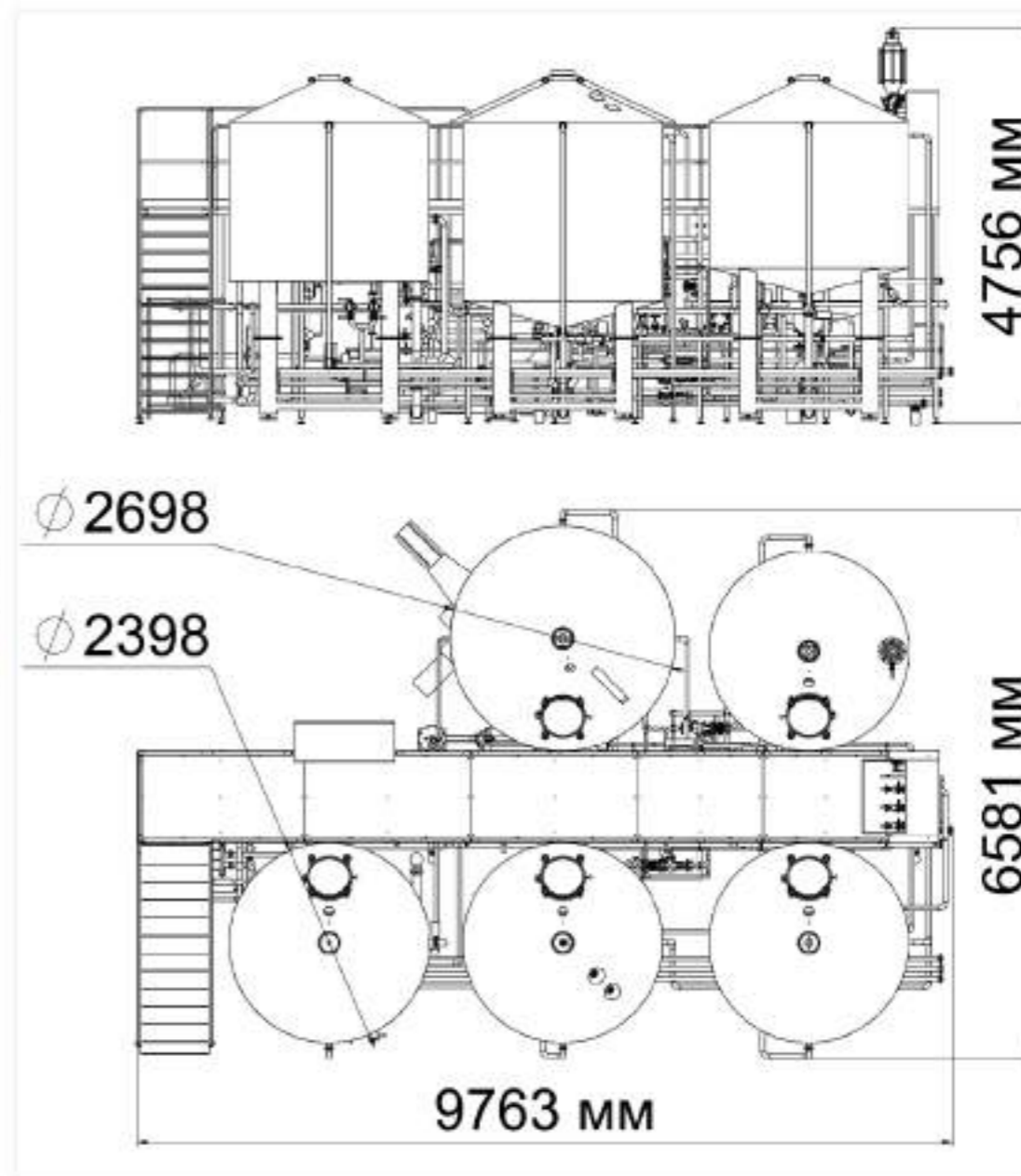
5-ТИ АГРЕГАТНЫЙ ВАРОЧНЫЙ ПОРЯДОК

1. Смачиватель солода (предзаторник)
2. Заторный котел
3. Фильтрационный чан
4. Пробоотборочная панель
5. Суслосборочная емкость
6. Сусловарочный котел
7. Гидроциклонный аппарат (вирпул)
8. Пластинчатый теплообменник
9. Площадка обслуживания
10. Сенсорная панель управления
11. Фильтрационный фонарь
12. Насос для выгрузки дробины

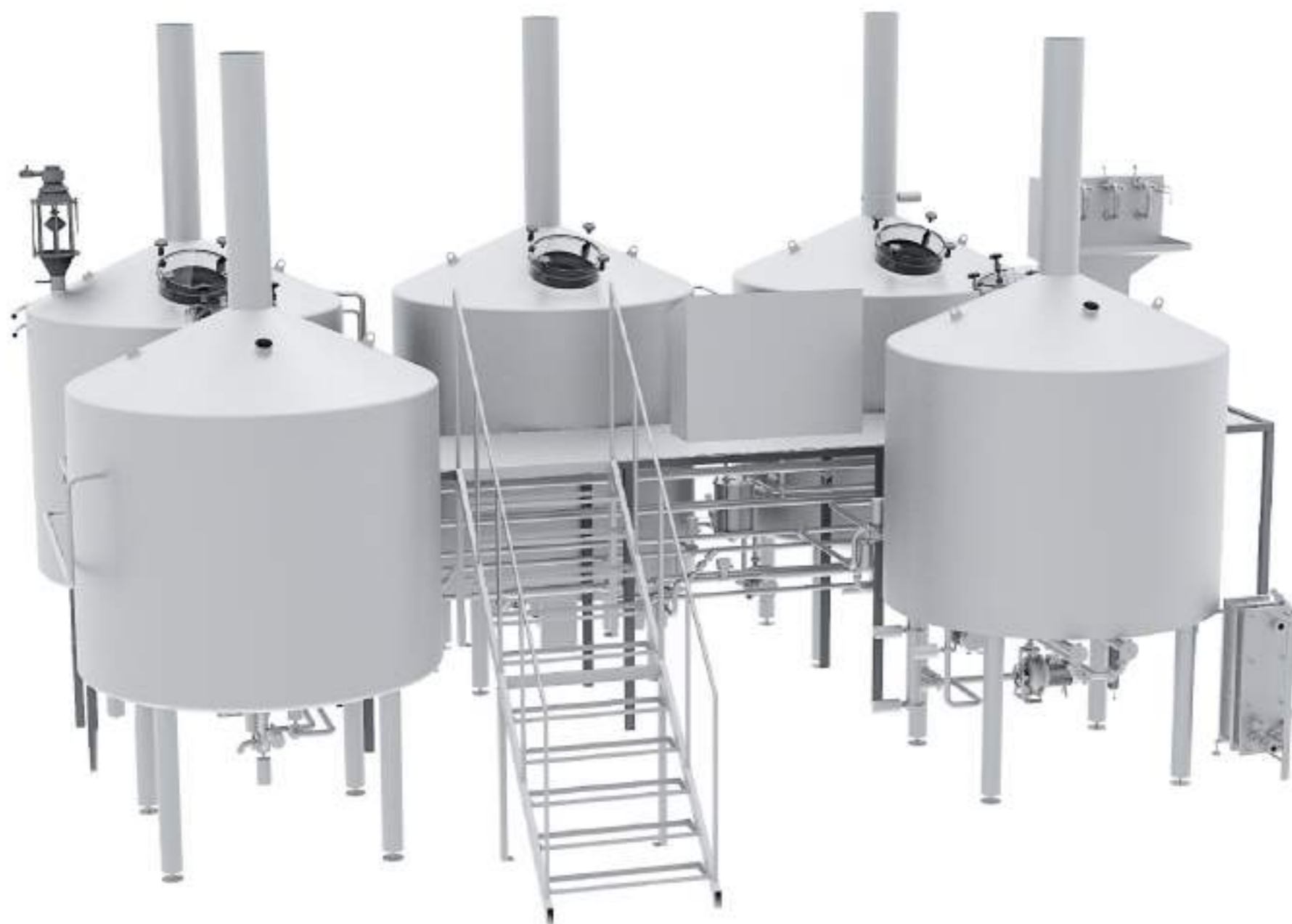
5-ТИ АГРЕГАТНЫЙ ВАРОЧНЫЙ ПОРЯДОК

ТТХ 5-ти агрегатный варочный порядок

Параметры	5-ти агрегатный варочный порядок
Количество составляющих агрегатов	5
Объем изделия по холодному суслу, Гл	От 10 до 200
Количество варок в сутки	От 1 до 8
Система управления	Автоматическая
Нагрев	Паром (паровая рубашка)
Опции	Панель отбора проб, СИП-станция варочного порядка, смачиватель солода (предзаторник), автоматическая выгрузка дробины, автоматическая загрузка солода



5-ТИ АГРЕГАТНЫЙ ВАРОЧНЫЙ ПОРЯДОК

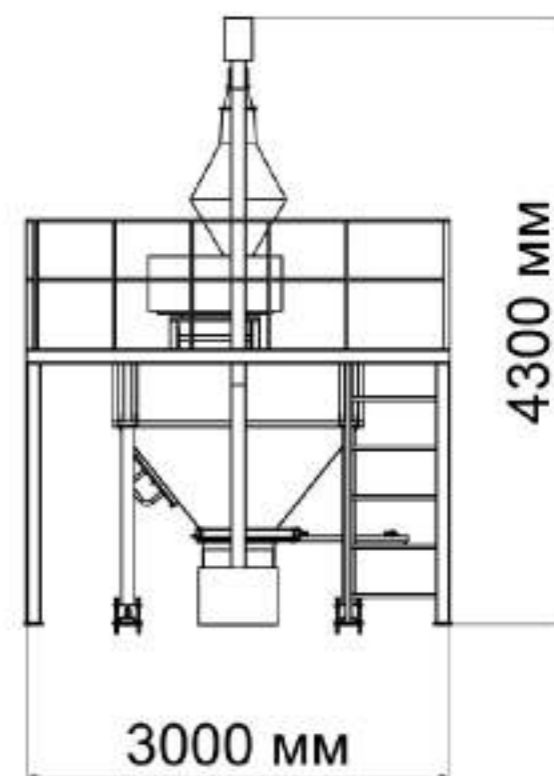
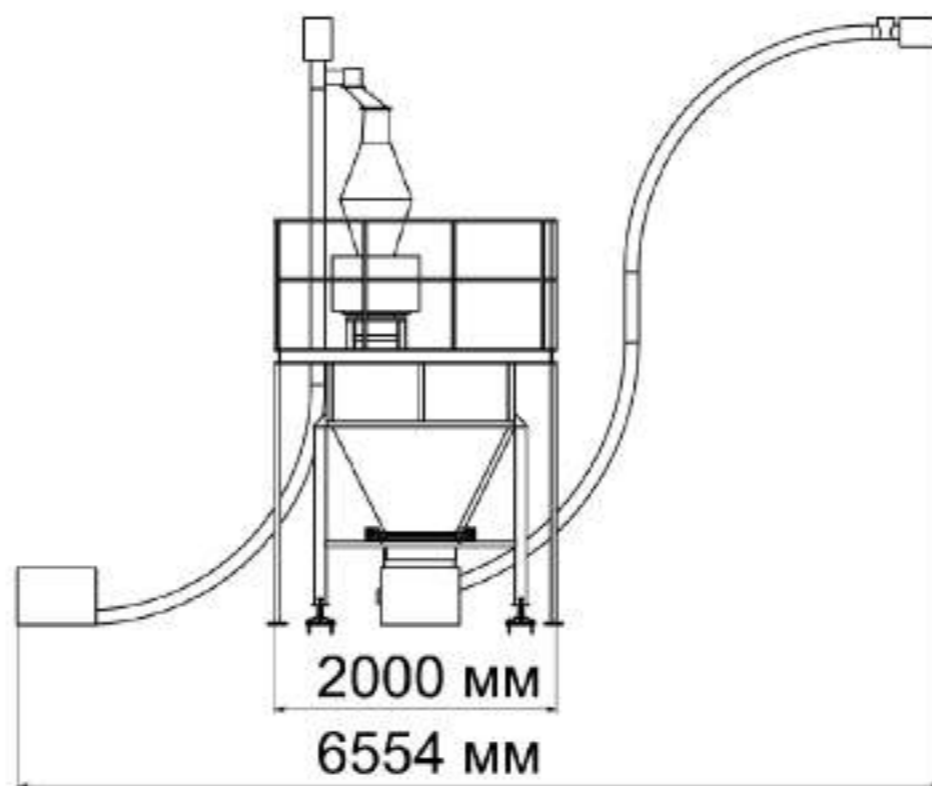


габарит и модель
5-ти агрегатного
варочного порядка, 400Гл
по холодному суслу в сутки

ОТДЕЛЕНИЕ ХРАНЕНИЯ И ПОДРАБОТКИ СОЛОДА (ОПЦИЯ)

ТТХ Отделение хранения и подработки солода

Параметры	Отделение хранения и подработки солода
Назначение	Подготовка сырья к затиранию
Производительность	От 100 до 5000 кг/ч
Опции	Вывозащита, камнеуловитель, пылеуловитель, тензодатчики, шнековый транспортер, бункер для взвешивания, смачиватель солода (предзаторник)



ОТДЕЛЕНИЕ ХРАНЕНИЯ И ПОДРАБОТКИ СОЛОДА (ОПЦИЯ)



габарит и модель
отделения хранения и
подработки солода с
автоматической
загрузкой солода

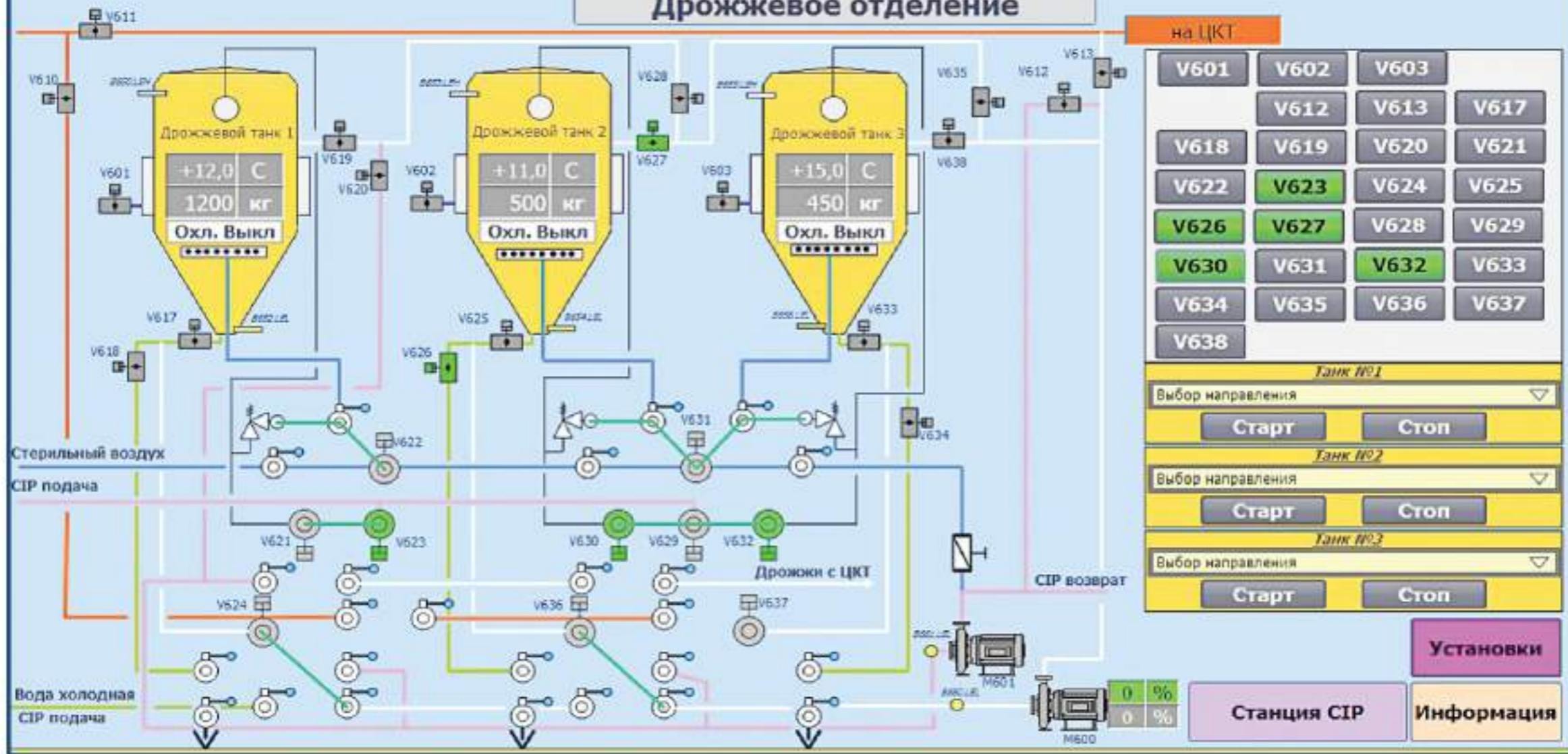
ОТДЕЛЕНИЕ СБОРА, ХРАНЕНИЯ И ЗАДАНИЯ ДРОЖЖЕЙ



Сбраживание сусла зависит от концентрации и жизнеспособности дрожжей. Правильно спроектированное дрожжевое отделение позволяет добиться правильного хранения, задания и сбора дрожжей, а автоматика исключает человеческий фактор.



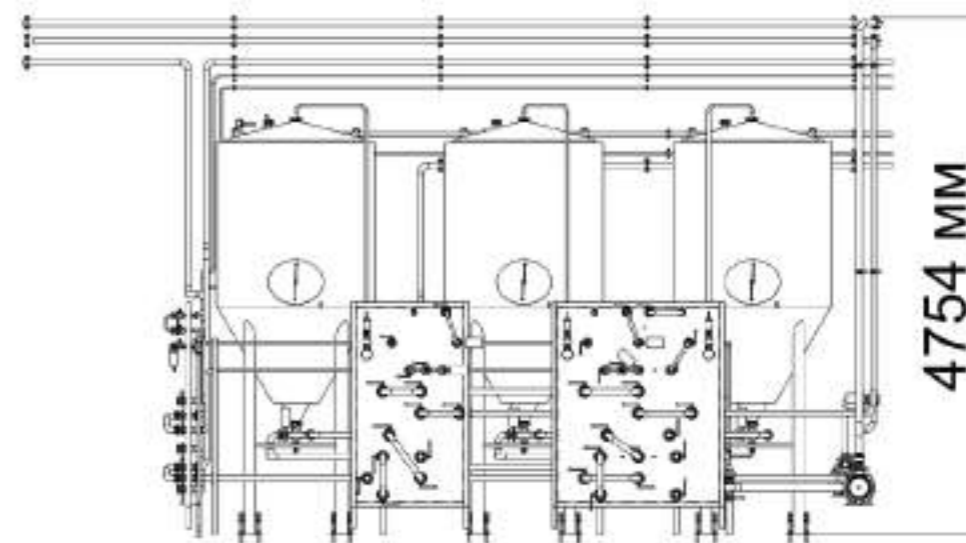
Дрожжевое отделение



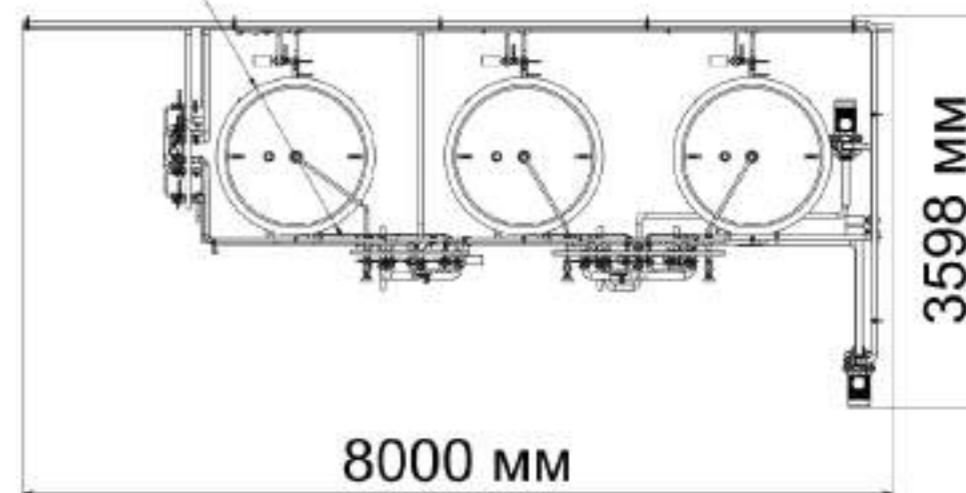
ОТДЕЛЕНИЕ СБОРА, ХРАНЕНИЯ И ЗАДАНИЯ ДРОЖЖЕЙ

ТТХ Отделение сбора, хранения и задания дрожжей

Параметры	Отделение сбора, хранения и задания дрожжей
Назначение	Обеспечение брожения и дображивания пива
Поддержание температуры	Рубашки охлаждения
Система управления охлаждением	Автоматическая, ручная
Рабочий объем одной емкости	от 2,5 до 30 Гл
Опции	Безразборная (жесткая) трубопроводная обвязка, несущая рама, измерение веса дрожжей
Количество емкостей	Без ограничений



Ø 1455 мм



ОТДЕЛЕНИЕ СБОРА, ХРАНЕНИЯ И ЗАДАНИЯ ДРОЖЖЕЙ



габарит и модель отделения
сбора, хранения и задания
дрожжей на 60 Гл рабочего
объема

БРОДИЛЬНО-ЛАГЕРНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ С ЖЕСТКОЙ ОБВЯЗКОЙ



Брожение пивоваренного сусла - основной процесс в производстве пива. Все процессы брожения должны проходить под тщательным лабораторным и технологическим контролем и отвечать жестким санитарно-гигиеническим нормам.

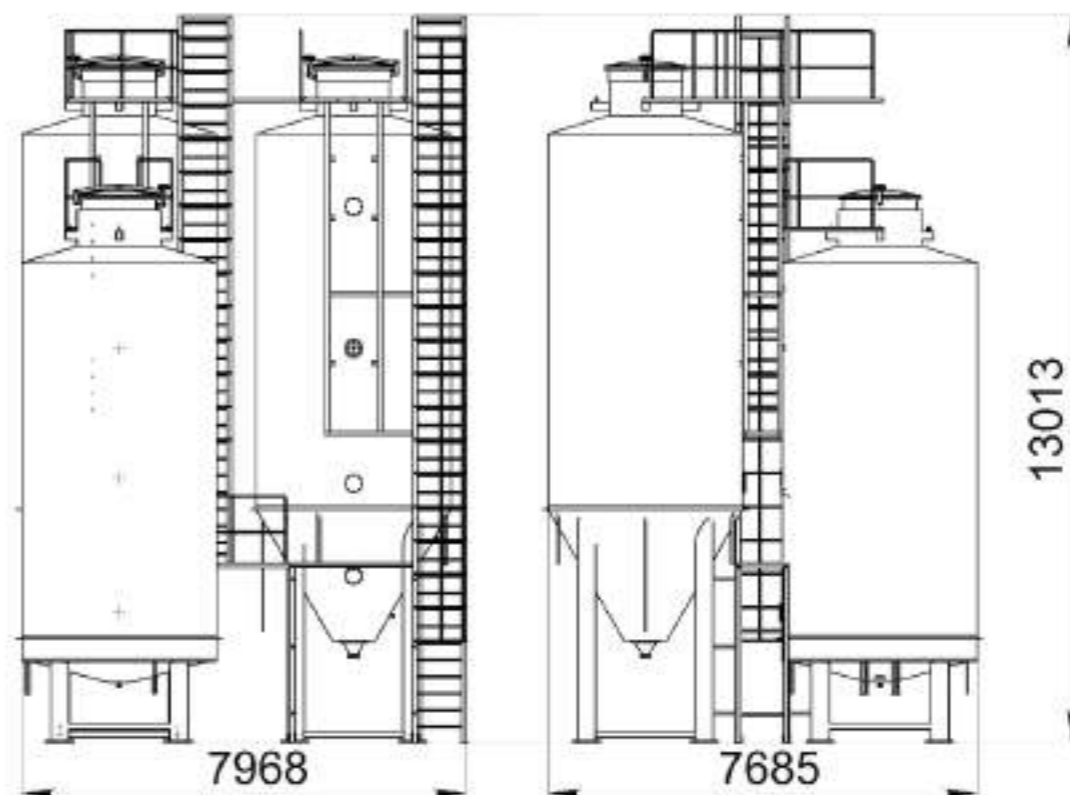




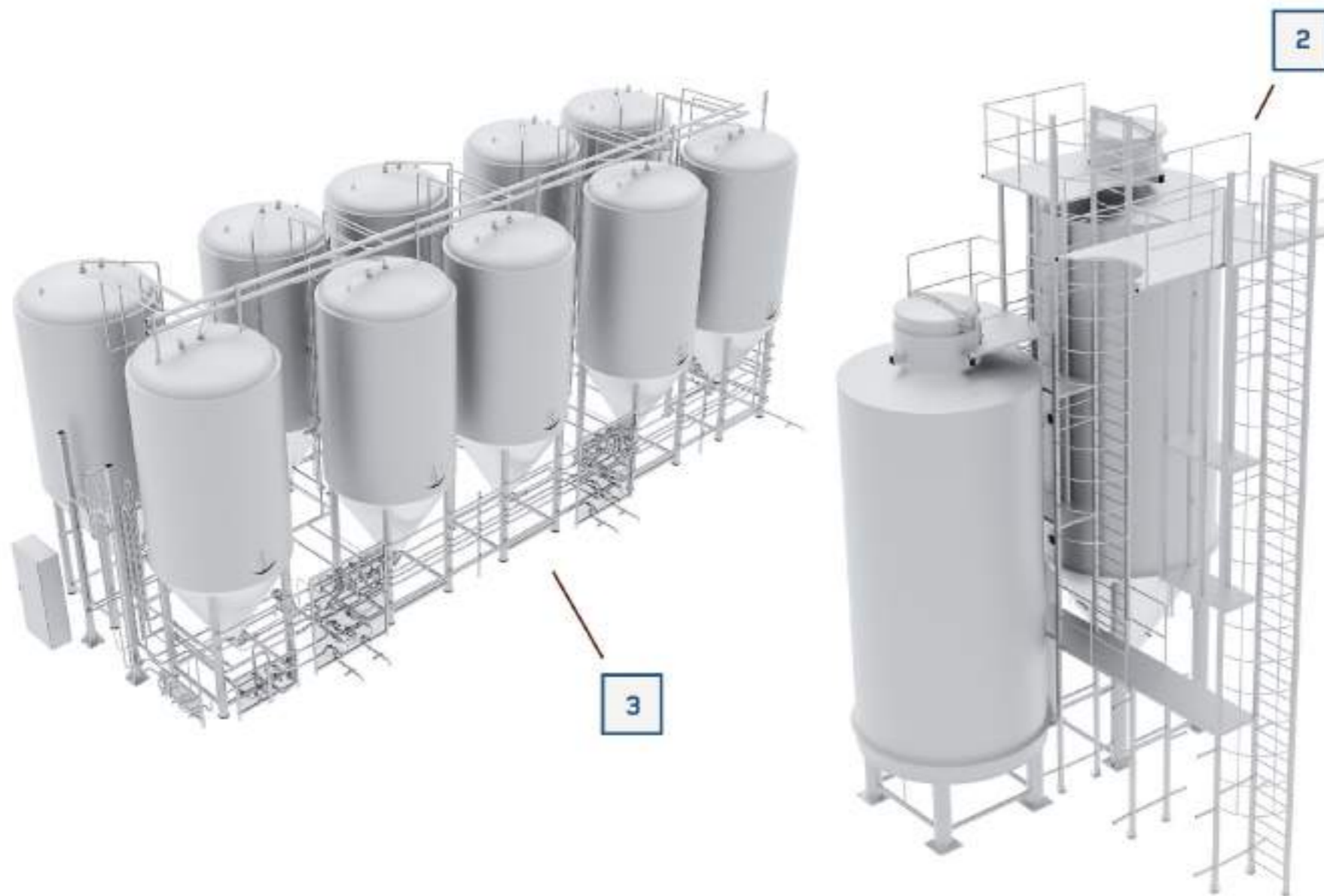
БРОДИЛЬНО-ЛАГЕРНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ С ЖЕСТКОЙ ОБВЯЗКОЙ

ТТХ Бродильно-лагерное отделение

Параметры	Бродильно-лагерное отделение
Назначение	Обеспечение брожения и дображивания пива
Поддержание температуры	Рубашки охлаждения
Система управления охлаждением	Автоматическая, ручная
Рабочий объем одной емкости	От 10 до 800 Гл
Опции	Безразборная (жесткая) трубопроводная обвязка, некоммерческий учет объема пива в каждом танке
Количество емкостей	Без ограничений



БРОДИЛЬНО-ЛАГЕРНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ С ЖЕСТКОЙ ОБВЯЗКОЙ



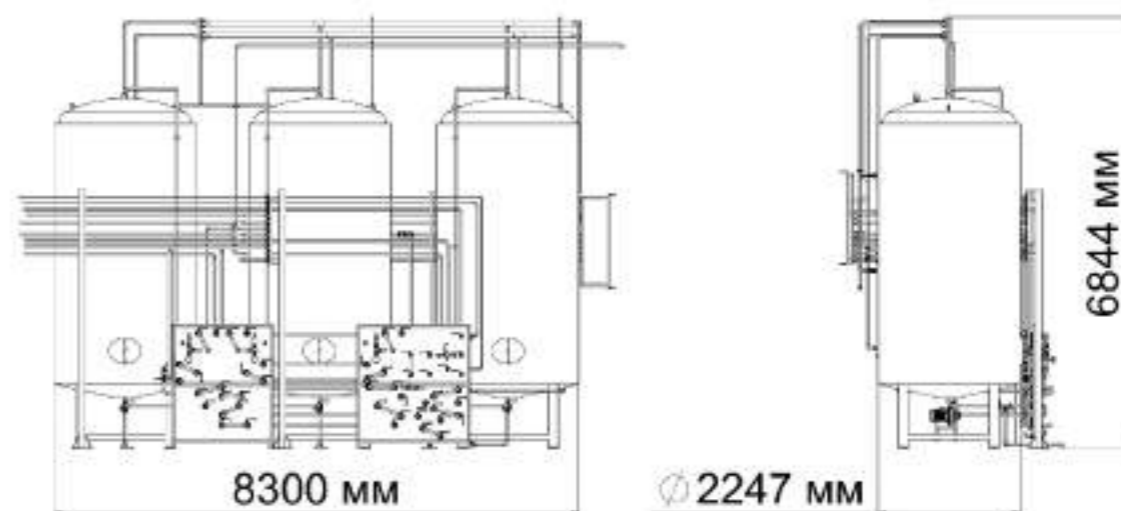
габарит(1) и модель(2)
емкости уличного
исполнения по 500 Гл
рабочего объема

модель(3)
бродильно-лагерного
отделения с жесткой
обвязкой

ФОРФАСНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ

ТТХ Форфасное отделение

Параметры	Форфасное отделение
Назначение	Прием, временное хранение и выдача на линии розлива готового пива
Поддержание температуры	Рубашки охлаждения
Система управления охлаждением	Автоматическая, ручная
Рабочий объем одной емкости	От 10 до 800 Гл
Опции	Безразборная [жесткая] трубопроводная обвязка, некоммерческий учет объема пива в каждом танке
Количество емкостей	Без ограничений



ФОРФАСНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



габарит и модель форфасы
на 360 Гл рабочего объема

ОТДЕЛЕНИЕ ПАСТЕРИЗАЦИИ

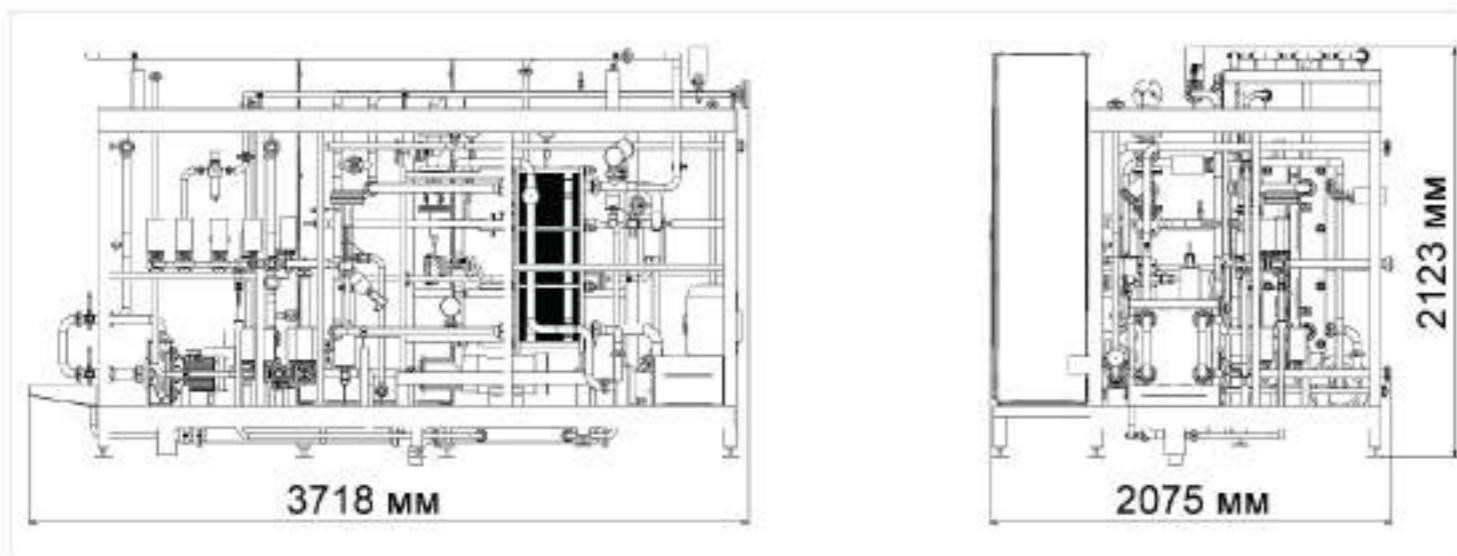


Пастеризация пива в потоке предохраняет продукт от нежелательной микрофлоры, что увеличивает срок хранения продукта.

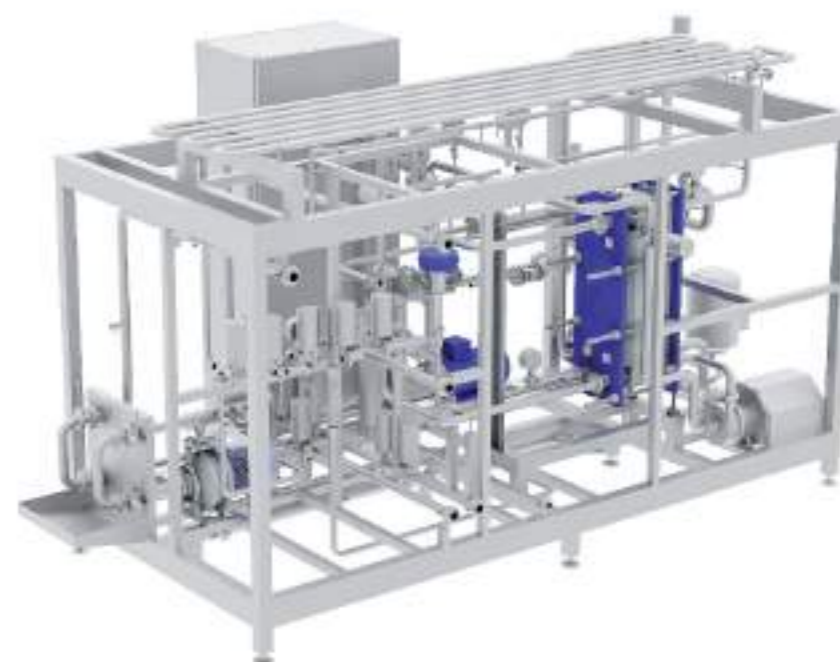




ПОТОЧНЫЙ ПАСТЕРИЗАТОР ППГ-20



габарит и модель ППГ-20

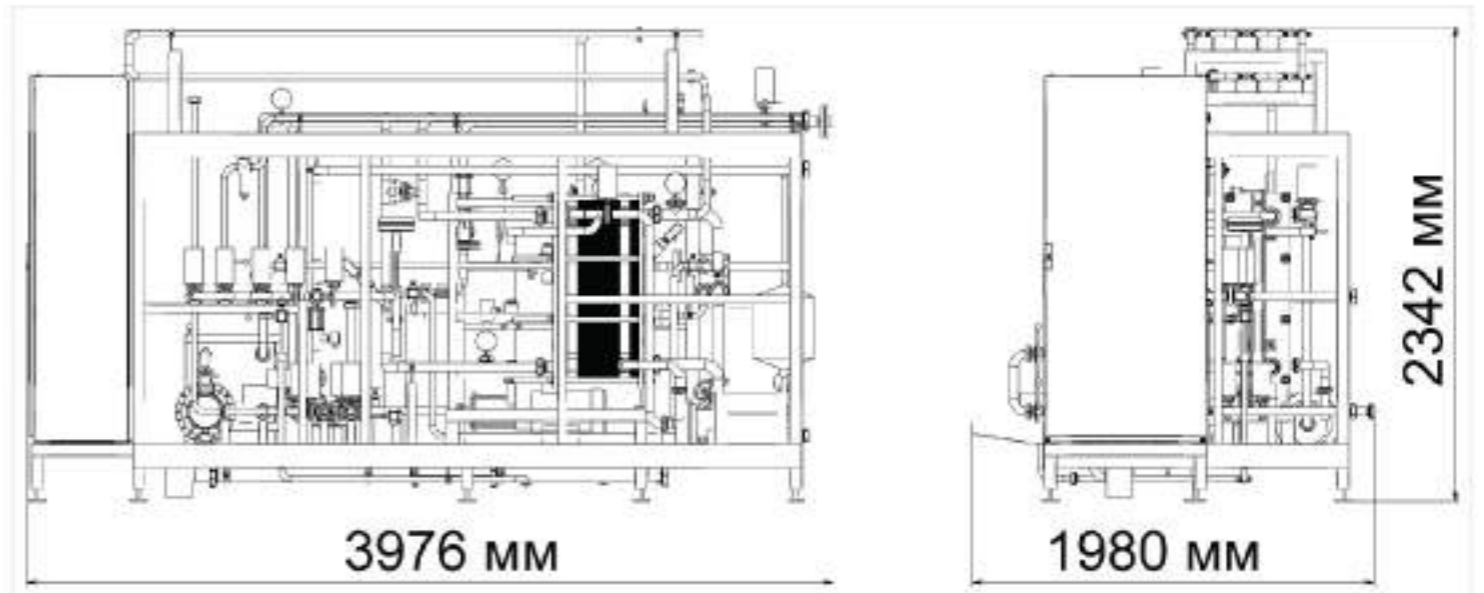


ППГ-20

ПОТОЧНЫЙ ПАСТЕРИЗАТОР ППГ-30

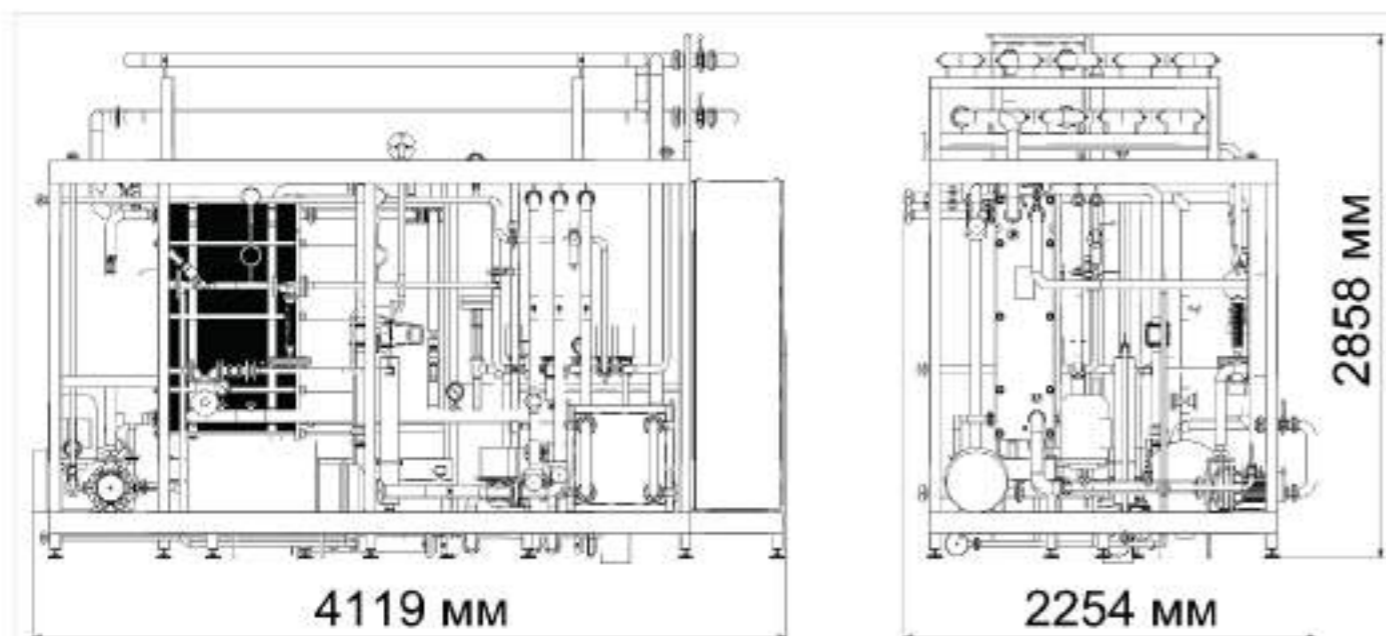


ППГ-30



габарит и модель ППГ-30

ПОТОЧНЫЙ ПАСТЕРИЗАТОР ППГ-120



габарит и модель ППГ-120



ППГ-120

Назначение Параметры	Нагрев, пастеризация, выдержка и охлаждение продукта												
	ППГ-10	ППГ-20	ППГ-30	ППГ-40	ППГ-50	ППГ-60	ППГ-70	ППГ-80	ППГ-90	ППГ-100	ППГ-120	ППГ-150	ППГ-200
Производительность, литров / час	1000	2000	3000	4000	5000	6000	7000	8000	9000	10000	12000	15000	20000
Температура пива на входе, °С (устанавливается технологически)	1...5	1...5	1...5	1...5	1...5	1...5	1...5	1...5	1...5	1...5	1...5	1...5	1...5
Давление пива на входе, бар	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0	1,5-3,0
Диаметры входных и выходных патрубков продукта, мм	ДУ40	ДУ40	ДУ40	ДУ40	ДУ40	ДУ40	ДУ50	ДУ50	ДУ50	ДУ50	ДУ50	ДУ50	ДУ50
Температура пастеризации, °С	68-76	68-76	68-76	68-76	68-76	68-76	68-76	68-76	68-76	68-76	68-76	68-76	68-76
Коэффициент рекуперации тепла пластинчатого теплообменника, %	91,46	91,46	91,46	91,46	91,46	91,46	91,46	91,46	91,46	91,46	91,46	91,46	91,46
Расход пара, кг/час	25	30	37	45	60	72	84	95	106	118	145	181	240
Потребляемая мощность, кВт	12	12	12	18	18	18	24	24	24	24	24	28	32
Давление продукта на выходе (регулируется программно), бар	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3	1,5...3
Пиковый расход воды, литр	1000	2000	3000	4000	5000	6000	7000	8000	9000	10000	12000	15000	20000
Размеры пастеризатора в упаковке ДхШхВ, мм	3500*1800*2100	3700*2200*2100	4000*1900*2400	4000*1900*2400	4000*1900*2400	4000*1900*2400	4100*2200*2700	4100*2200*2700	4100*2200*2700	4100*2400*2900	4100*2400*2900	4300*2600*2900	4800*3000*3300
Масса, кг	1250	1300	1400	1400	1450	1450	1700	1700	1800	2000	2100	2500	3000

ОТДЕЛЕНИЕ НАЛИВА



Основной целью упаковывания продукта является защита продукта от внешних воздействий и обеспечение большего срока хранения.

Для упаковывания применяют одно- или многоразовую тару, но, вне зависимости от выбора, упаковка должна быть правильно стерилизована и заполнена продуктом без контакта с внешней средой.

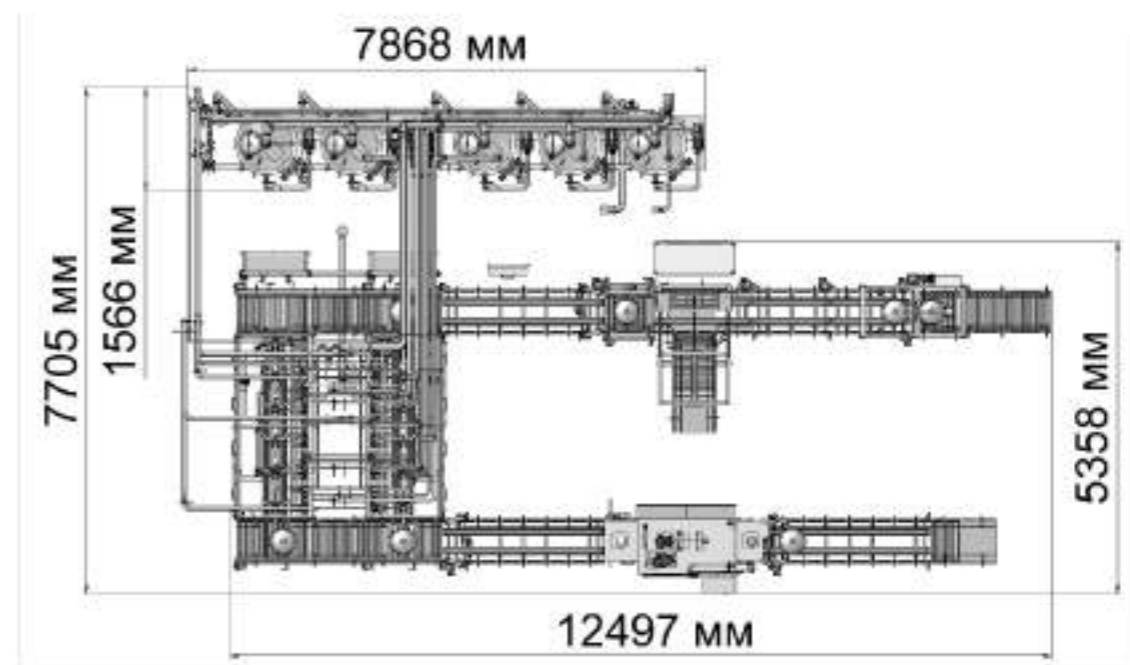
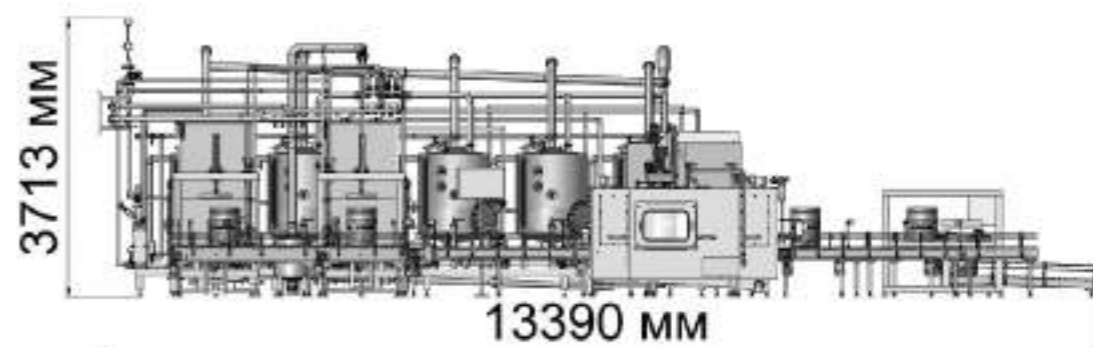




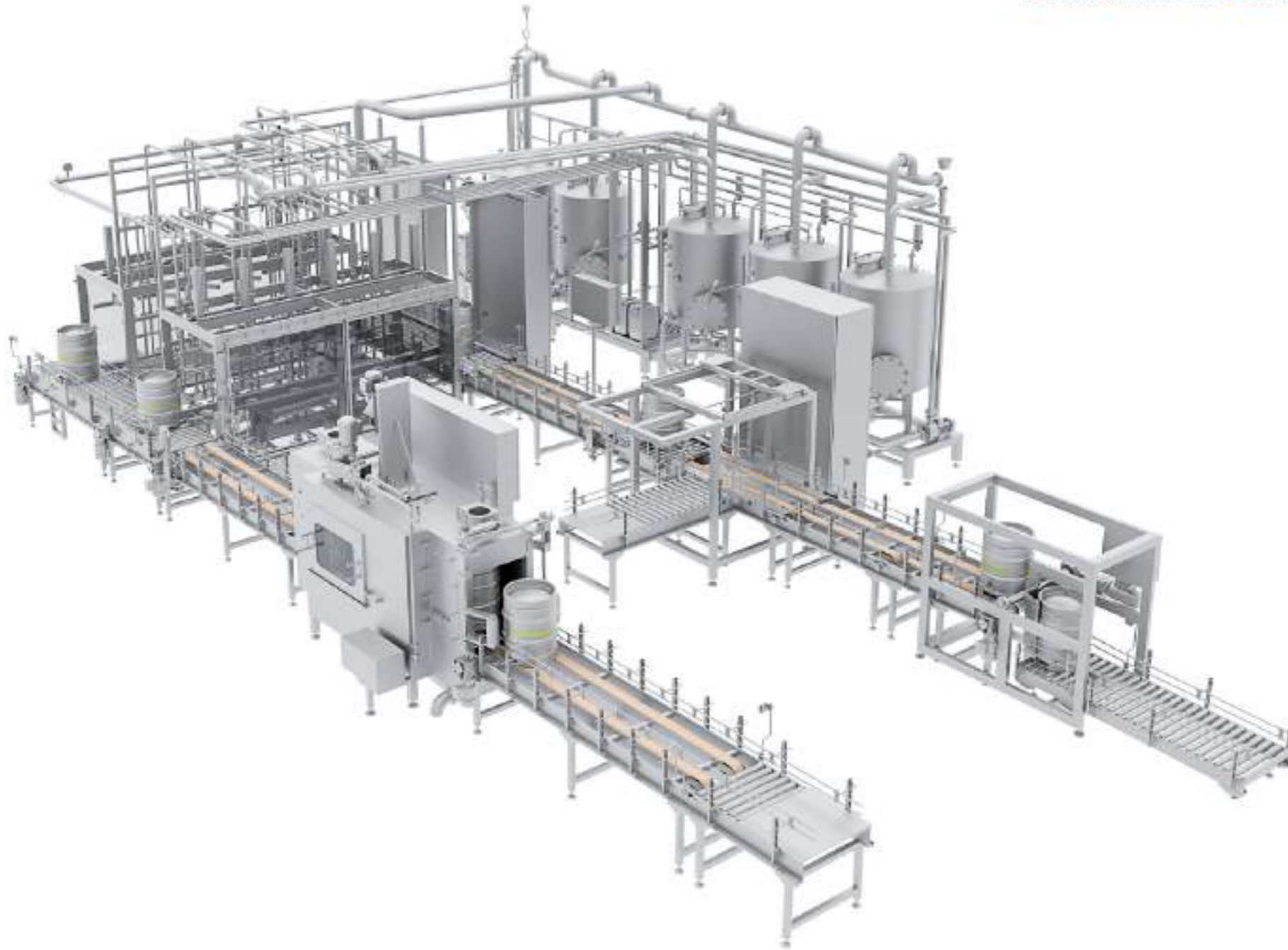
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ НАЛИВА В КЕГИ

ТТХ Автоматических линий налива в кеги

Параметры	КЕГ-70МНА	КЕГ-140МНА	КЕГ-200МНА
Назначение	Автомат мойки, стерилизации и розлива в кег		
Производительность	до 70 кег/час	до 140 кег/час	до 200 кег/час
Тара металл	30, 50 л		
Тип кег	DIN или EURO-кег		
Тип фитинга	A, G, S		
Количество головок	6 шт.	12 шт.	18 шт.
Нагрев моющего раствора	Паром (паровой змеевик)		
Управление процессами	Пневматическое		
Объем моющего раствора	CIP-станция 5 емкостей по 500 л		
Расход CO ₂	18 кг/час		
Расход воздуха	70 м ³ /час	130 м ³ /час	190 м ³ /час
Давление воздуха	6 - 8 бар		
Расход пара	175 кг/час	200 кг/час	225 кг/час
Расход холодной воды	3,1 м ³ /час	3,3 м ³ /час	3,5 м ³ /час
Расход горячей воды, 80°С	1 м ³ /час	2 м ³ /час	3 м ³ /час
Расход продукта	53 гл/час	106 гл/час	159 гл/час
Давление продукта	4 бара		
Потребляемая мощность	19 кВт	20 кВт	21 кВт
Опции	Сменный фитинг (A, G, S), внешняя мойка КЕГ ВМА-200		
Размеры ДхШхВ	11000х7700х3800	13500х7700х3800	15000х7000х3800
Масса	8,5 т	10 т	11,5 т



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ НАЛИВА В КЕГИ

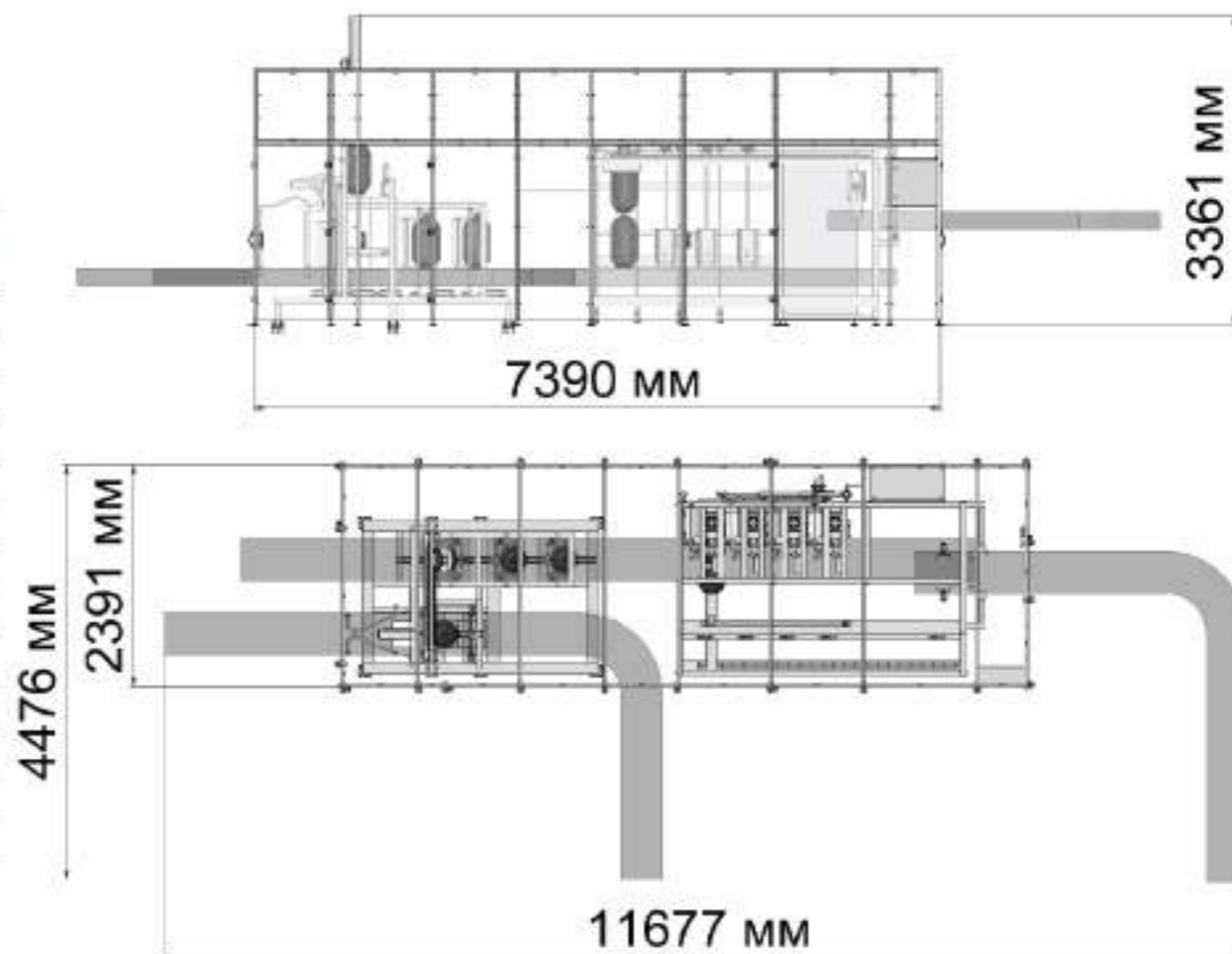


габарит и модель
автоматической линии налива
KEG-140MNA

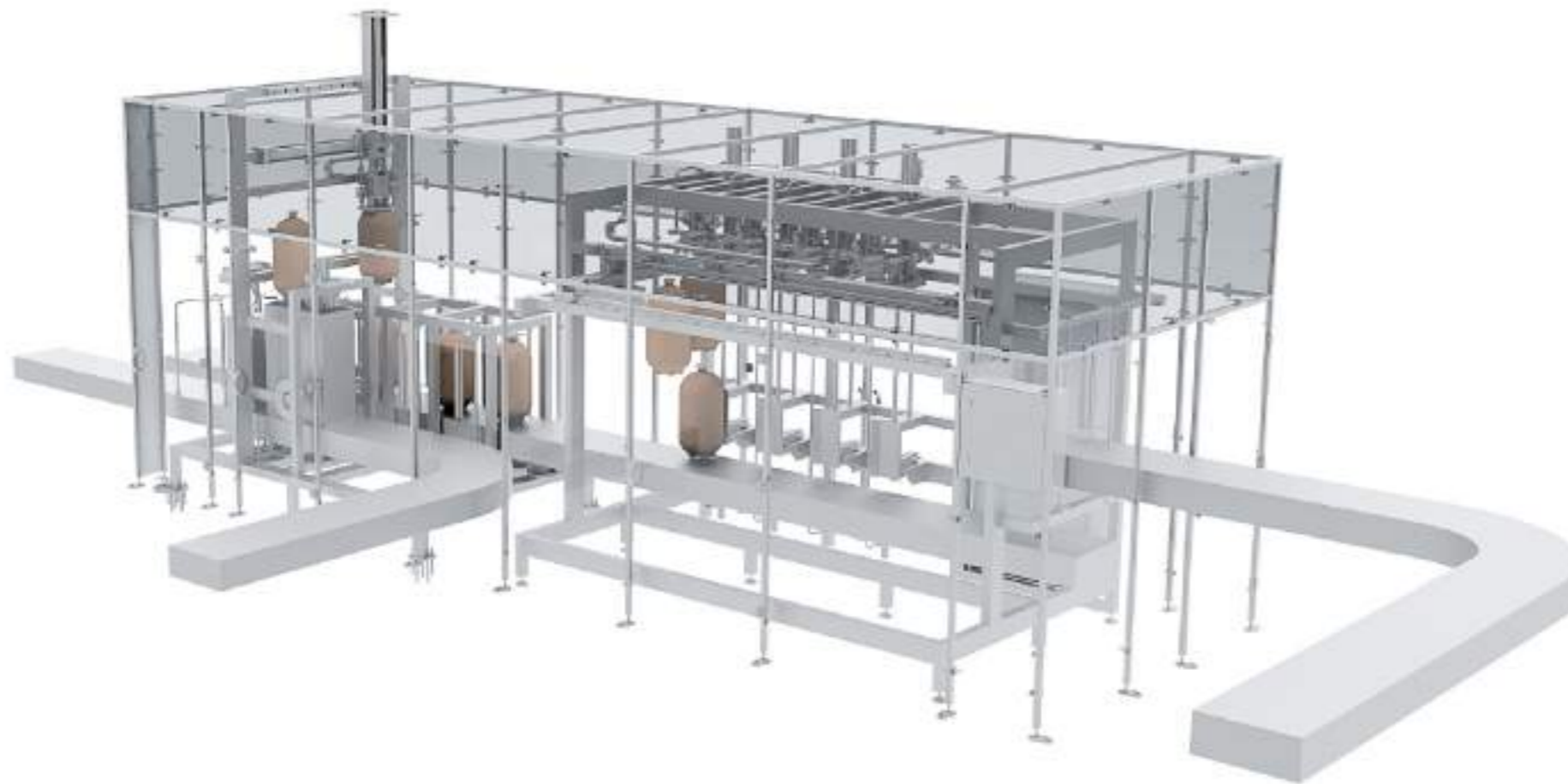
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ НАЛИВА В ПЭТ КЕГИ

ТТХ Автомата КЕГ-100ПН

Параметры	КЕГ-100ПН
Назначение	Автомат розлива в ПЭТ кег и упаковки в коробки из гофрокартона
Производительность	До 90 кег/час
Тара ПЭТ	25-30 л
Тип фитинга	A, G, S
Количество головок	4 шт.
Управление процессами	Пневматическое
Расход CO2	63 кг/час
Расход воздуха	10 Н м3/ч
Давление воздуха	6 – 8 бар
Давление продукта	1,5 – 2 бара
Расход воды	2 м3/ч
Потребляемая мощность	1,5 кВт
Опции	Ополаскивание дез. раствором
Размеры в упаковке ДхШхВ	12000х4500х3600
Масса	3600 кг



АВТОМАТИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ НАЛИВА В ПЭТ КЕГИ

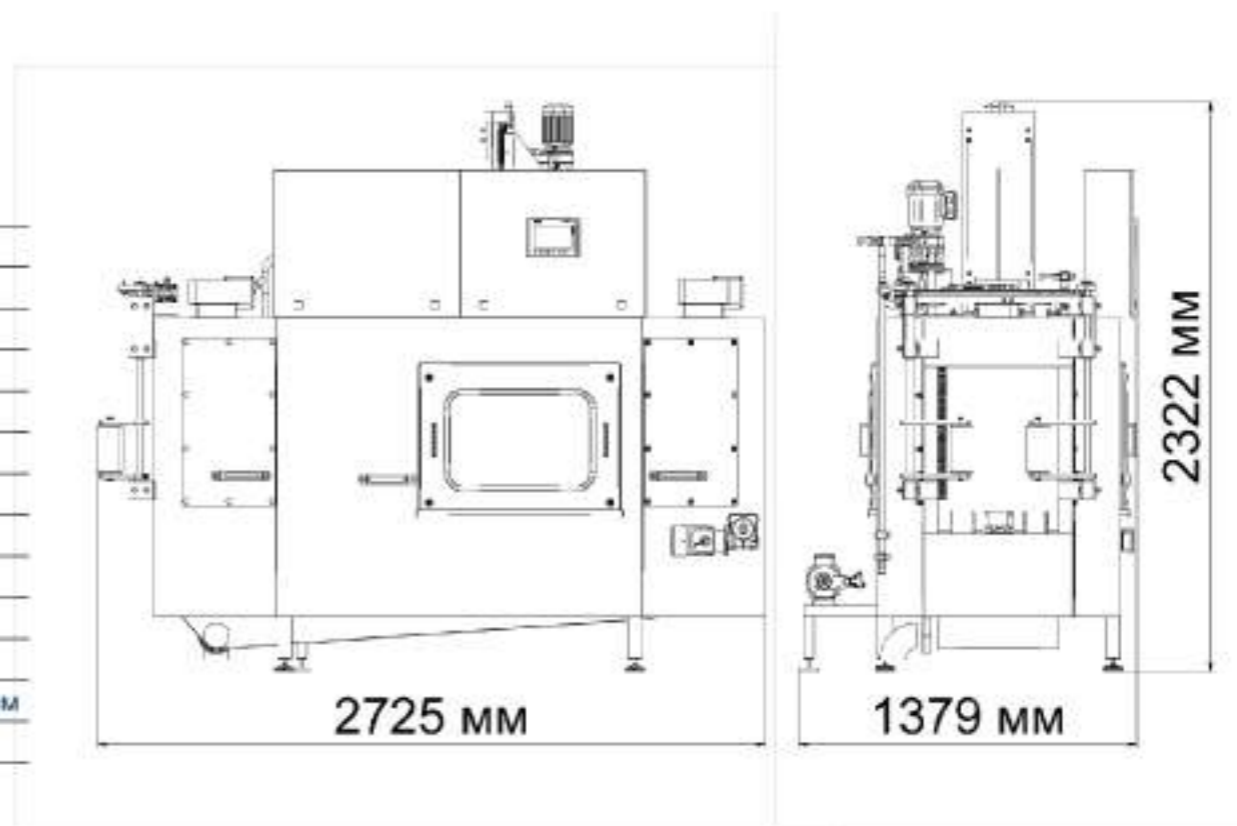


габарит и модель
автоматической линии
налива КЕГ-100ПН

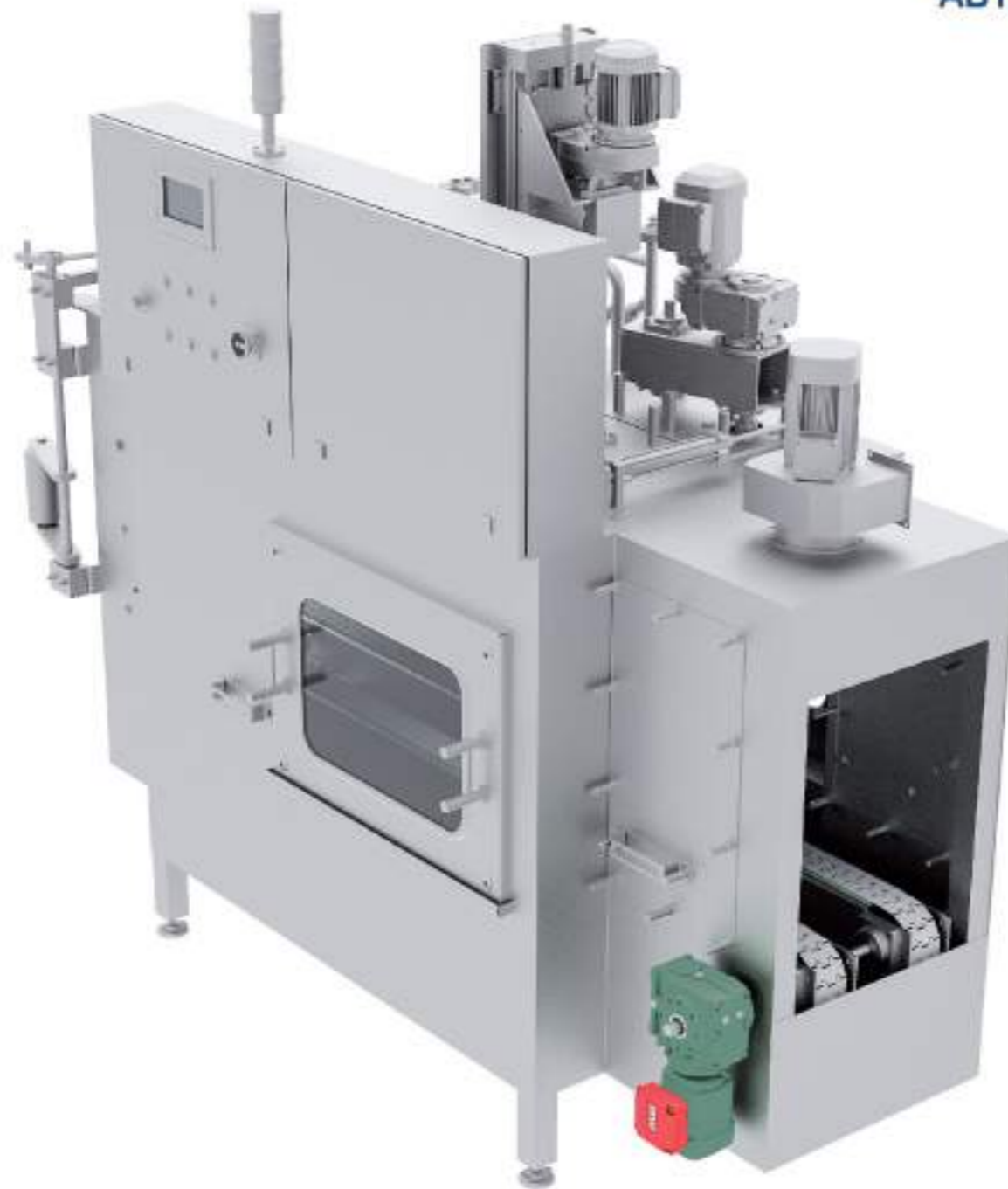
АВТОМАТ НАРУЖНОЙ МОЙКИ КЕГ ВМА-200

ТТХ Автомата ВМА-200

Параметры	ВМА-200
Назначение	Автомат наружной мойки кег
Производительность	До 200 кег/час
Тара металл	30, 50 л
Тип кег	DIN или EURO-кег
Тип фитинга	A, G, S
Количество станций	2 шт.
Расход воздуха	1 Н м3/час
Давление воздуха	6 - 8 бар
Расход воды	3 м3/час
Давление воды	2 бар
Потребляемая мощность	8 кВт
Опции	Дополнительная мойка щелочным раствором
Размеры в упаковке ДхШхВ	2725x1379x2600 мм
Масса	1050 кг



АВТОМАТ НАРУЖНОЙ МОЙКИ КЕГ ВМА-200

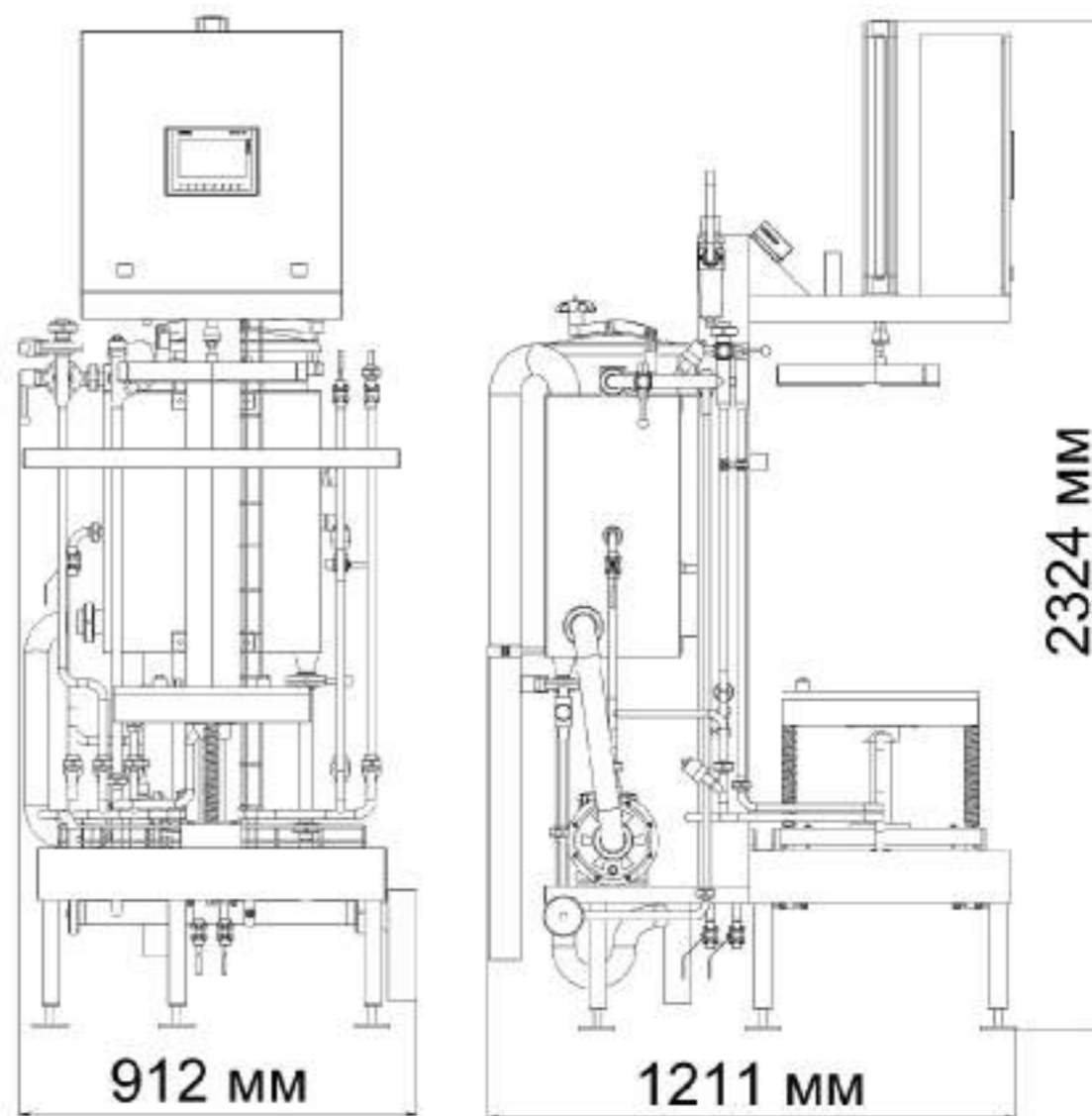


габарит и модель машины
наружной мойки кег
ВМА-200

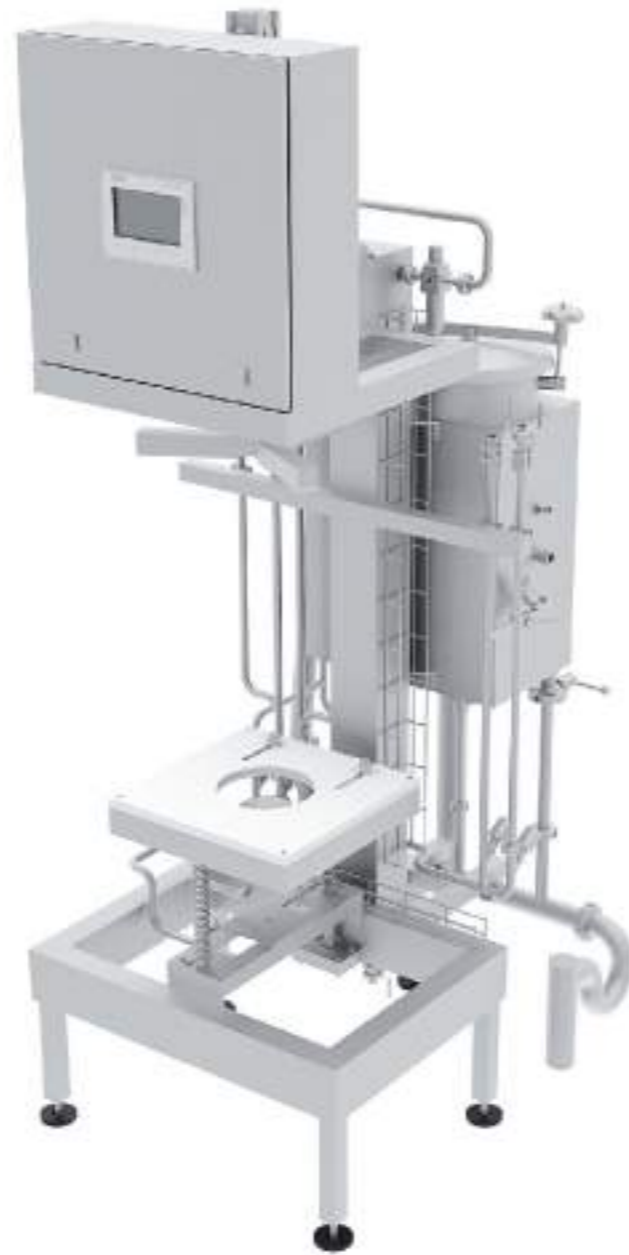
ПОЛУАВТОМАТ МОЙКИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ КЕГ

ТТХ Полуавтомата КЕГ-20М

Параметры	КЕГ-20М
Назначение	Полуавтомат мойки и стерилизации кег
Производительность	До 20 кег/час
Тара металл	30, 50 л
Тип кег	DIN или EURO-кег
Тип фитинга	A, G, S
Количество головок	1 шт.
Материал изготовления	AISI 304
Нагрев моющего раствора	Паром (паровой змеевик)
Управление процессами	Пневматическое
Объем бака для моющего раствора	80 л
Расход CO2	12 кг/час
Расход воздуха	40 м3/час
Давление воздуха	6 - 8 бар
Расход пара	35 кг/час
Давление пара	2 - 2,5 бар
Расход воды	0,5 м3/час
Давление воды	2 бар
Потребляемая мощность	2 кВт
Опции	Дополнительная мойка кислотным раствором, сменный фитинг (A, G, S), неприводной рольганг, ручной опрокидыватель кег
Размеры в упаковке ДхШхВ	1021x1216x2600 мм
Масса без моющего раствора	350 кг



ПОЛУАВТОМАТ МОЙКИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ КЕГ



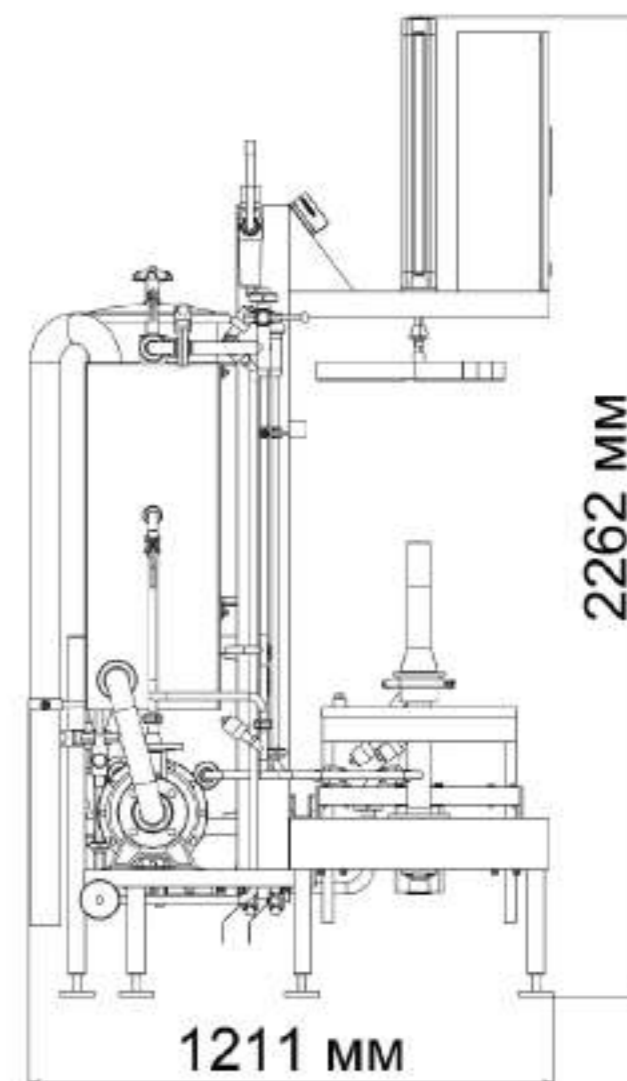
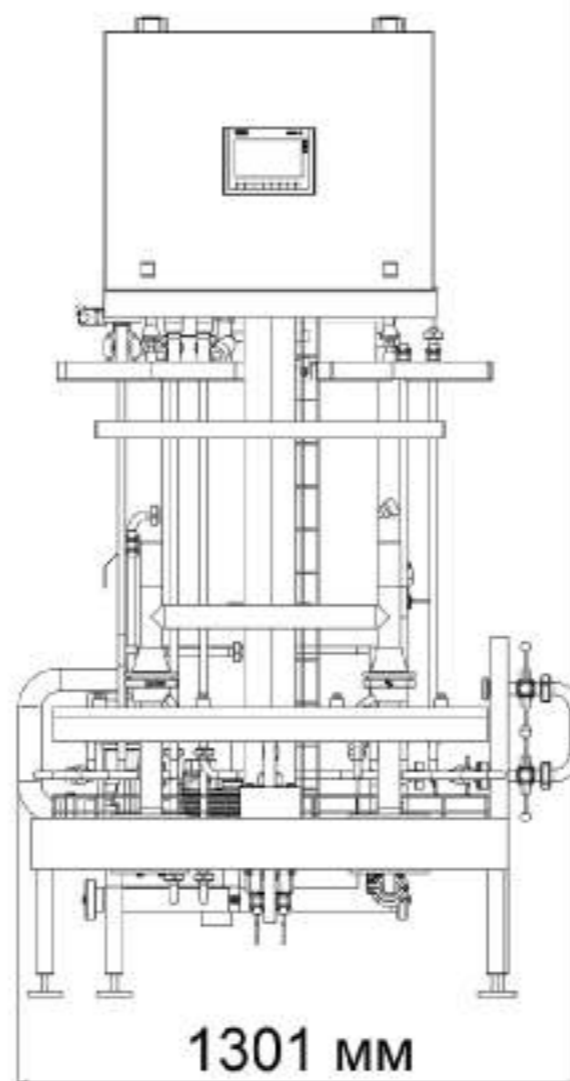
габарит и модель КЕГ-20М

ПОЛУАВТОМАТ МОЙКИ, СТЕРИЛИЗАЦИИ И РОЗЛИВА В КЕГ

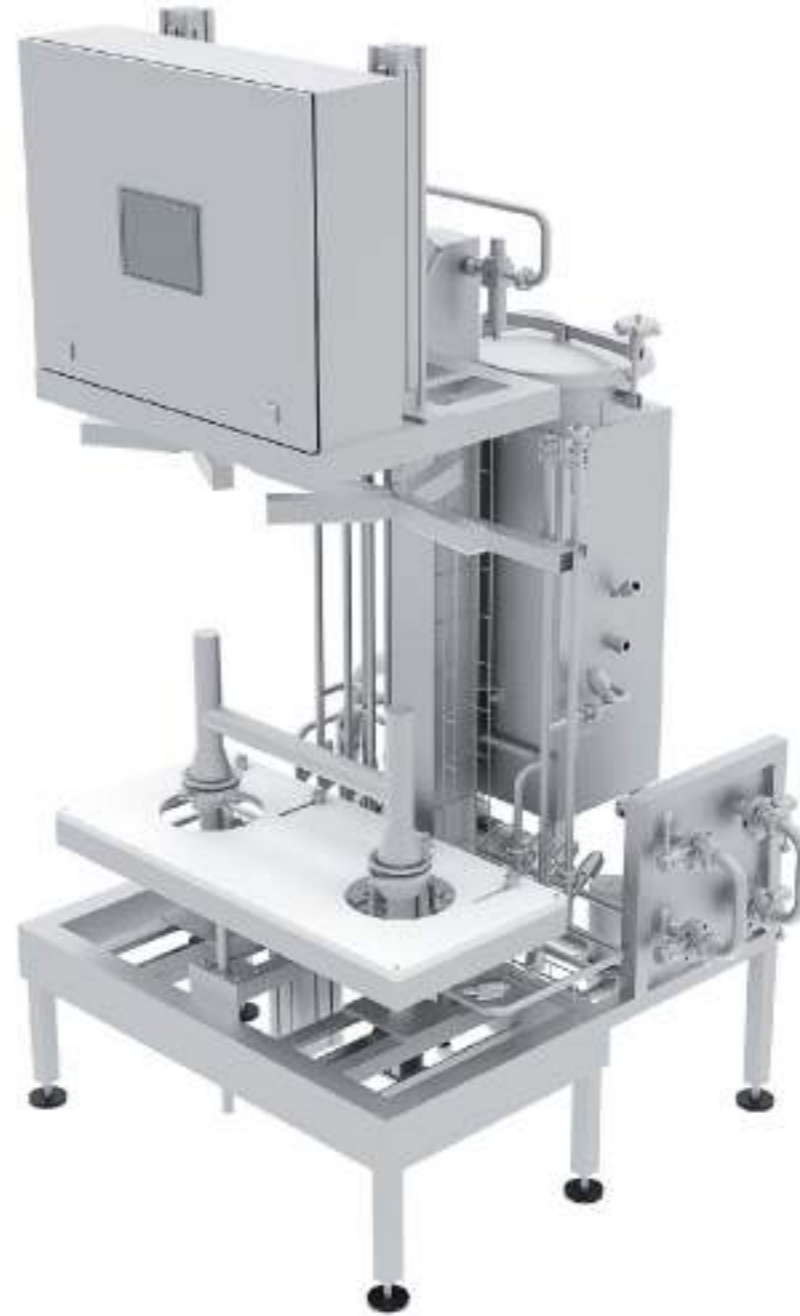
ТТХ Полуавтомата КЕГ-35МН

Параметры

Назначение	КЕГ-35МН
Производительность	Полуавтомат мойки, стерилизации и розлива в
Тара металл	кег
Тип кег	До 35 кег/час
Тип фитинга	30, 50 л
	DIN или EURO-кег
	A, G, S
Количество головок	2 шт.
Нагрев моющего раствора	Паром (паровой змеевик)
Управление процессами	Пневматическое
Объем бака для моющего раствора	100 л
Расход CO ₂	25 кг/час
Давление CO ₂	2 бар
Расход воздуха	70 м ³ /час
Давление воздуха	6 - 8 бар
Расход пара	50 кг/час
Давление пара	2 - 2,5 бар
Расход воды	1 м ³ /час
Давление воды	2,5 бар
Расход продукта	1750 л/час
Давление продукта	1,9 - 2,5 бар
Потребляемая мощность	2 кВт
Опции	Сменный фитинг (A, G, S), неприводной рольганг, ручной опрокидыватель кег
Размеры в упаковке ДхШхВ	1301x1211x2500
Масса без моющего раствора	420 кг



ПОЛУАВТОМАТ МОЙКИ, СТЕРИЛИЗАЦИИ И РОЗЛИВА В КЕГ

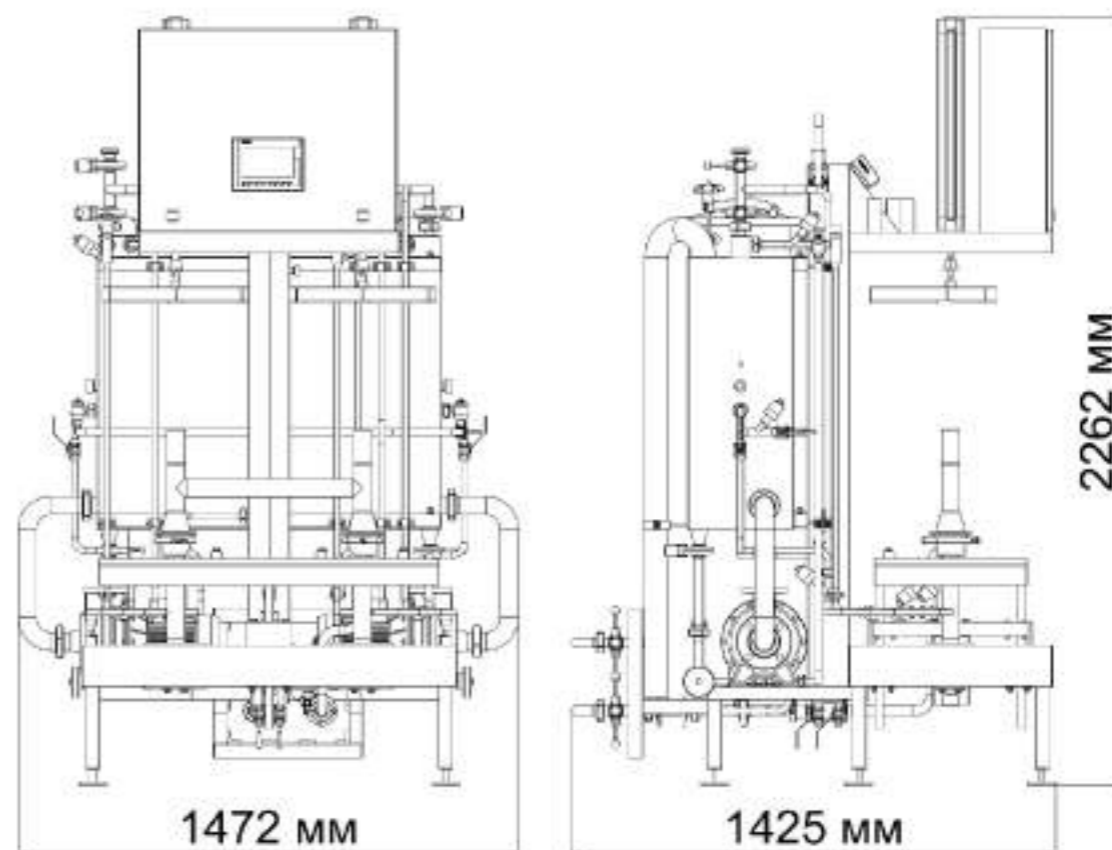


габарит и модель КЕГ-35МН

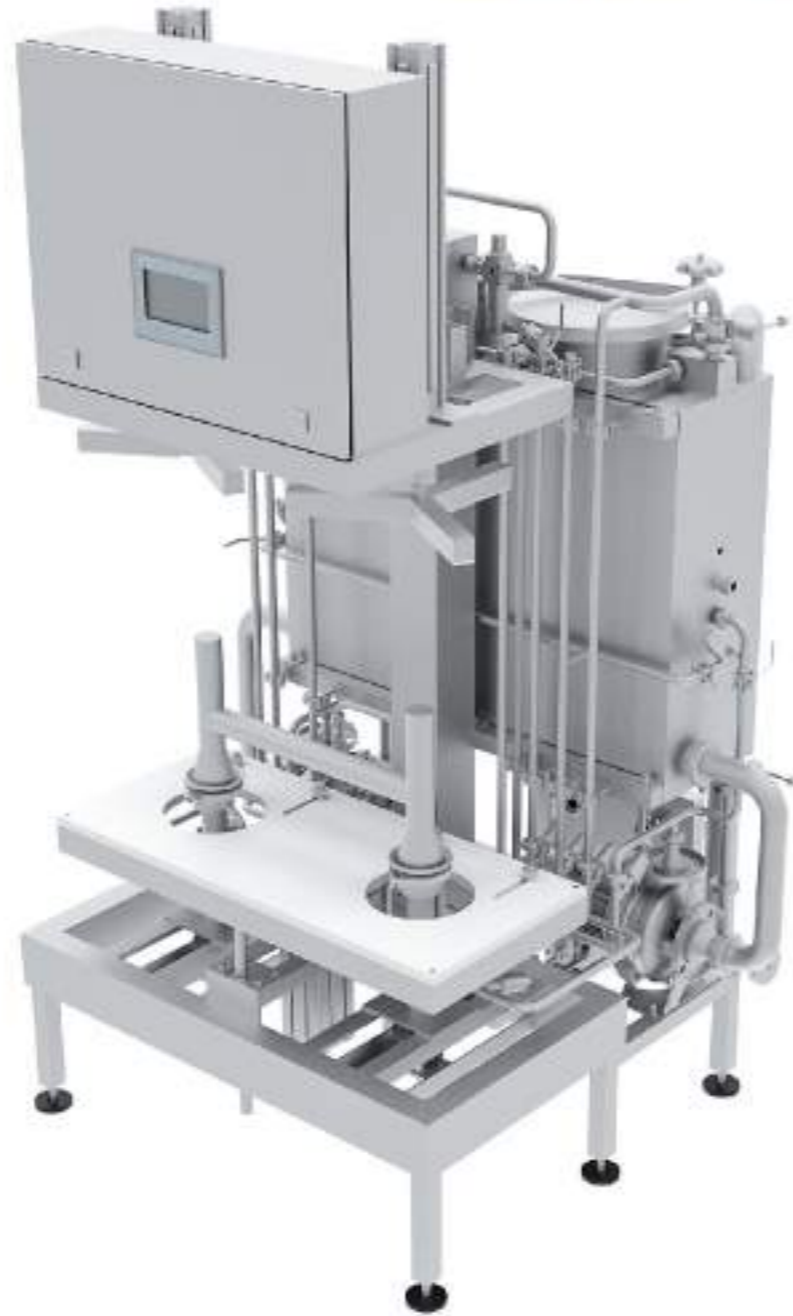
ПОЛУАВТОМАТ МОЙКИ, СТЕРИЛИЗАЦИИ И РОЗЛИВА В КЕГ 35МН(К)

ТТХ Полуавтомата КЕГ-35МН(К)

Параметры	КЕГ-35МН(К)
Назначение	Полуавтомат мойки, стерилизации и розлива в кег
Производительность	До 35 кег/час
Тара металл	30, 50 л
Тип кег	DIN или EURO-кег
Тип фитинга	A, G, S
Количество головок	2 шт.
Нагрев моющего раствора	Паром (паровой змеевик)
Управление процессами	Пневматическое
Объем бака для моющего раствора	200 л
Расход CO ₂	25 кг/час
Давление CO ₂	2 бар
Расход воздуха	70 м ³ /час
Давление воздуха	6 - 8 бар
Расход пара	80 кг/час
Давление пара	2 - 2,5 бар
Расход воды	1 м ³ /час
Давление воды	2,5 бар
Расход продукта	1750 л/час
Давление продукта	1,9 - 2,5 бар
Потребляемая мощность	4 кВт
Опции	Сменный фитинг (A, G, S), неприводной рольганг, ручной опрокидыватель кег
Размеры в упаковке ДхШхВ	1472x1425x2500
Масса без моющего раствора	500 кг



ПОЛУАВТОМАТ МОЙКИ, СТЕРИЛИЗАЦИИ И РОЗЛИВА В КЕГ 35МН(К)

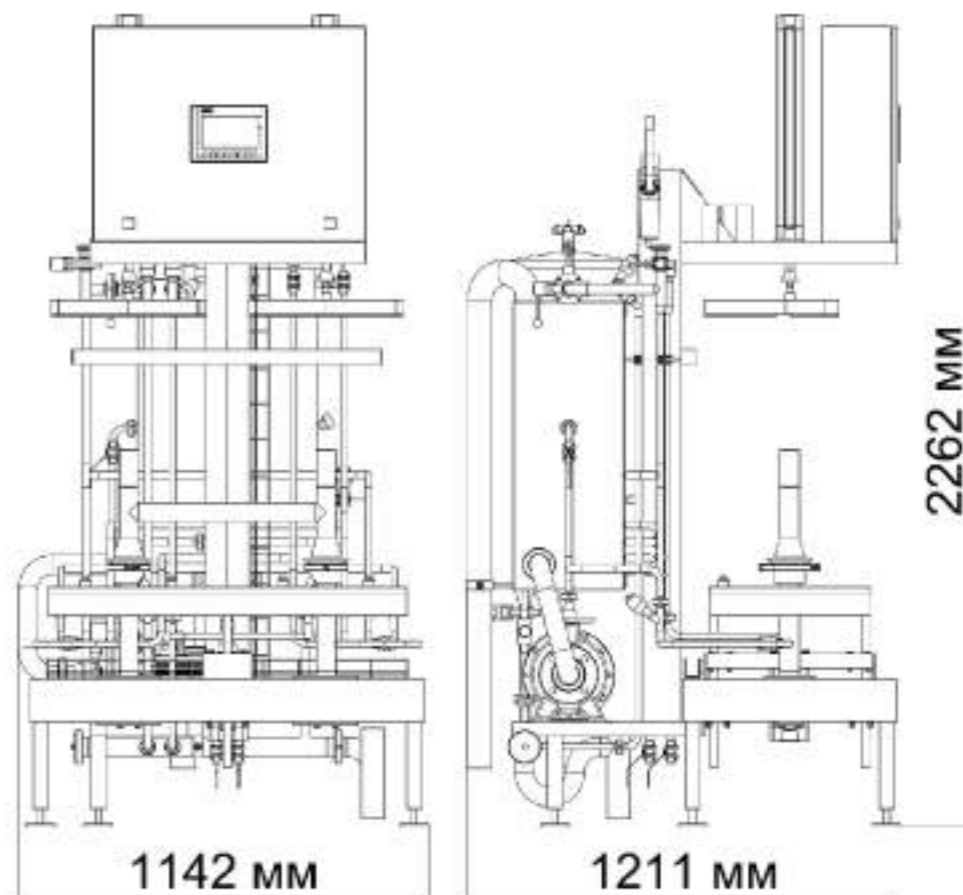


габарит и модель
КЕГ-35МН(К)

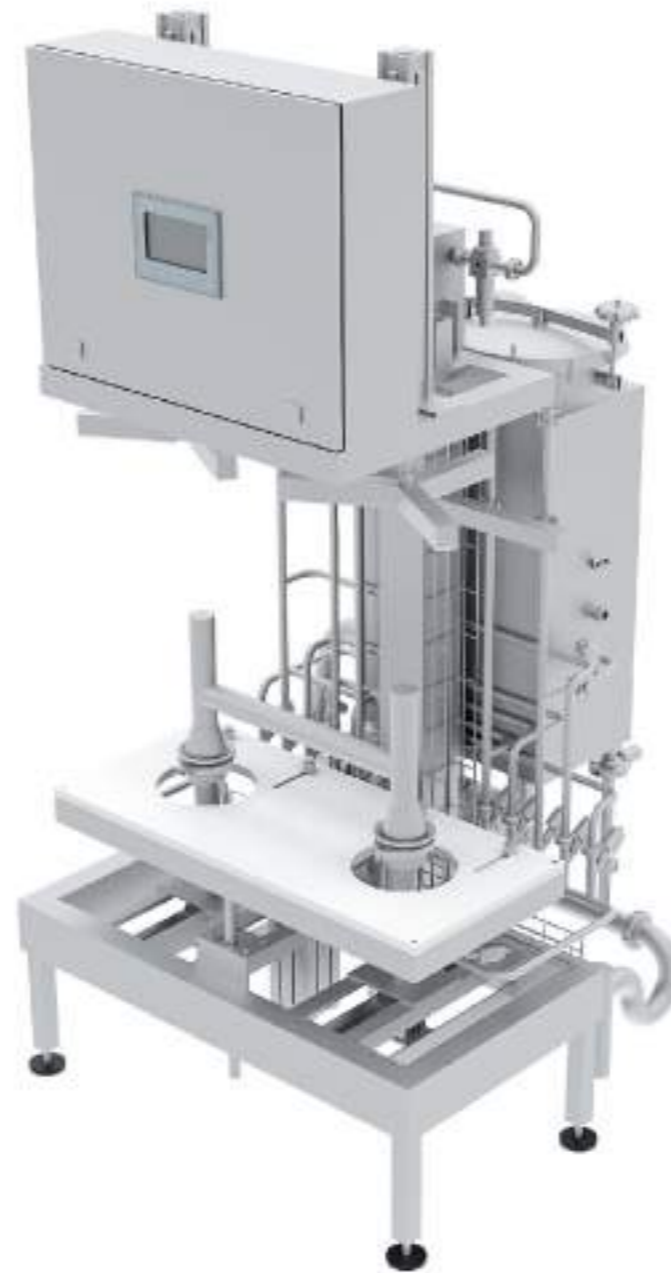
ПОЛУАВТОМАТ МОЙКИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ КЕГ

ТТХ Полуавтомата КЕГ-40М

Параметры	КЕГ-40М
Назначение	Полуавтомат мойки и стерилизации кег
Производительность	До 40 кег/час
Тара металл	30, 50 л
Тип кег	DIN или EURO-кег
Тип фитинга	A, G, S
Количество головок	2 шт.
Нагрев моющего раствора	Паром (паровой змеевик)
Управление процессами	Пневматическое
Объем бака для моющего раствора	100 л
Расход CO2	25 кг/час
Давление CO2	2 бар
Расход воздуха	80 м3/час
Давление воздуха	6 - 8 бар
Расход пара	45 кг/час
Давление пара	2 - 2,5 бар
Расход воды	1 м3/час
Давление воды	2 бар
Потребляемая мощность	3 кВт
Опции	Сменный фитинг (A, G, S), неприводной рольганг, ручной опрокидыватель кег
Размеры в упаковке ДхШхВ	1142x1211x2500
Масса без моющего раствора	467 кг



ПОЛУАВТОМАТ МОЙКИ И СТЕРИЛИЗАЦИИ КЕГ

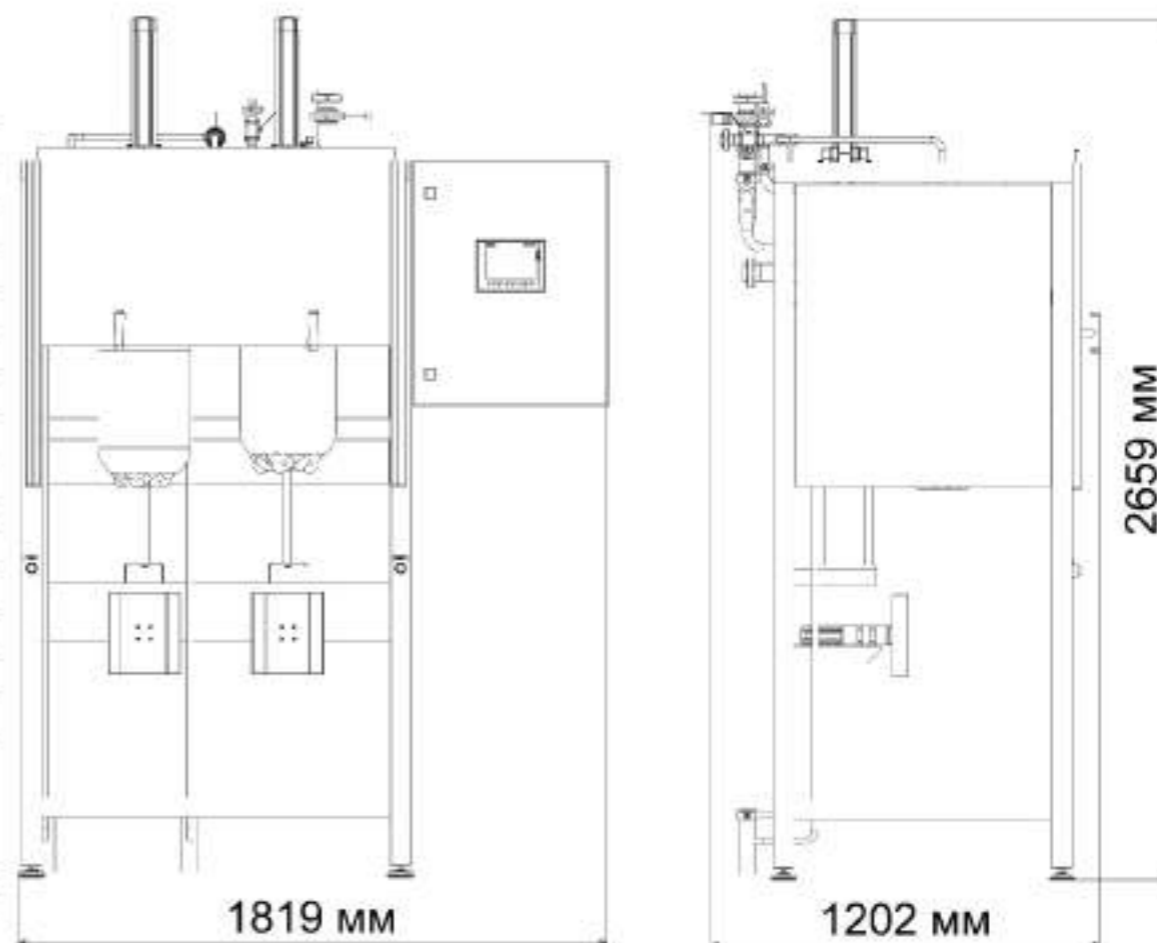


габарит и модель КЕГ-40М

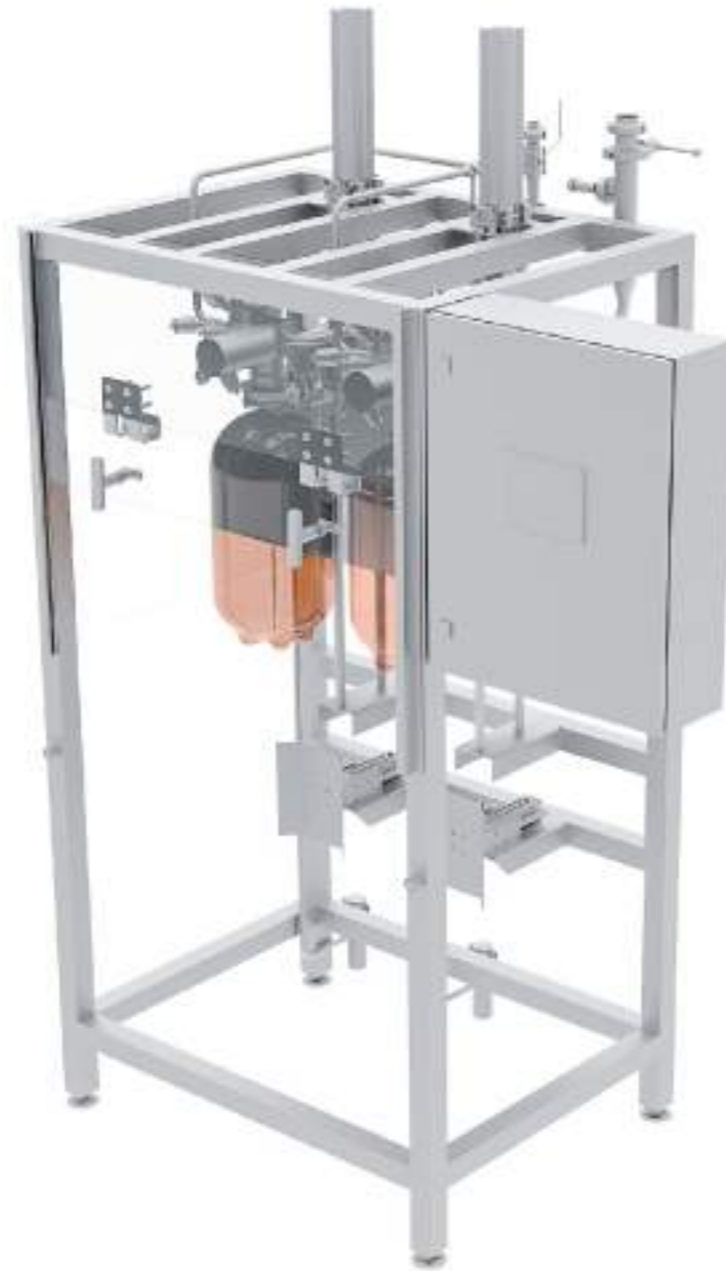
ПОЛУАВТОМАТ РОЗЛИВА В ПЭТ КЕГИ

ТТХ Полуавтомата КЕГ-60ПН

Параметры	КЕГ-60ПН
Назначение	Полуавтомат розлива в ПЭТ кег
Производительность	до 50 кег/час
Тара ПЭТ	25-30 л
Тип фитинга	A, G, S
Количество головок	2 шт.
Управление процессами	пневматическое
Расход CO ₂	42 кг/ч
Давление CO ₂	2 бара
Расход воздуха	3 Н м ³ /ч
Давление воздуха	6 - 8 бар
Давление продукта	2,5 бара
Температура продукта	0 ± 6 °С
Расход воды	1 м ³ /ч
Давление воды	2 бара
Потребляемая мощность	0,2 кВт
Опции	Ополаскивание дез. раствором, ленточный транспортер на подачу кег, гравитационный упаковщик в коробки из гофрокартона
Размеры в упаковке ДхШхВ	1819х1202х2900
Масса	370 кг



ПОЛУАВТОМАТ РОЗЛИВА В ПЭТ КЕГИ



габарит и модель КЕГ-60ПН

CIP-СТАНЦИИ

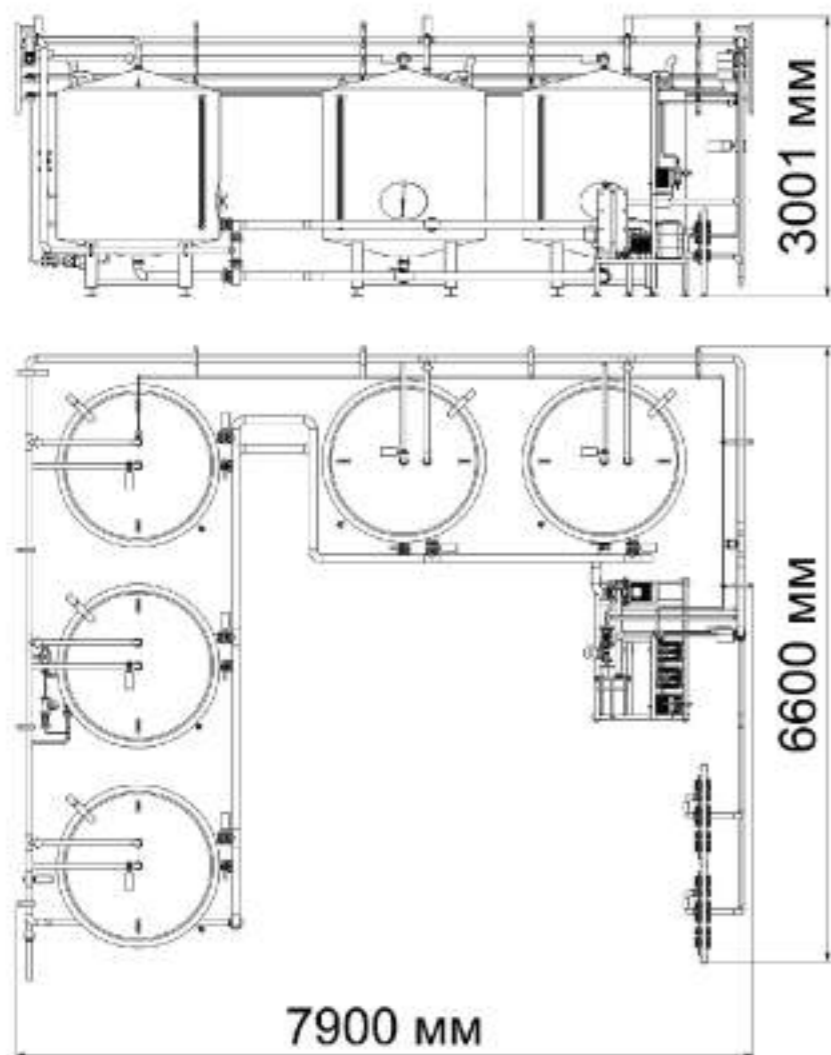


Соблюдение жестких санитарно-гигиенических норм на пивоваренном предприятии напрямую влияет на качество продукции и срок хранения пива. CIP-станции производства ПРОМИНКОМ обеспечивают мойку, дезинфекцию и стерилизацию оборудования по заданным параметрам.

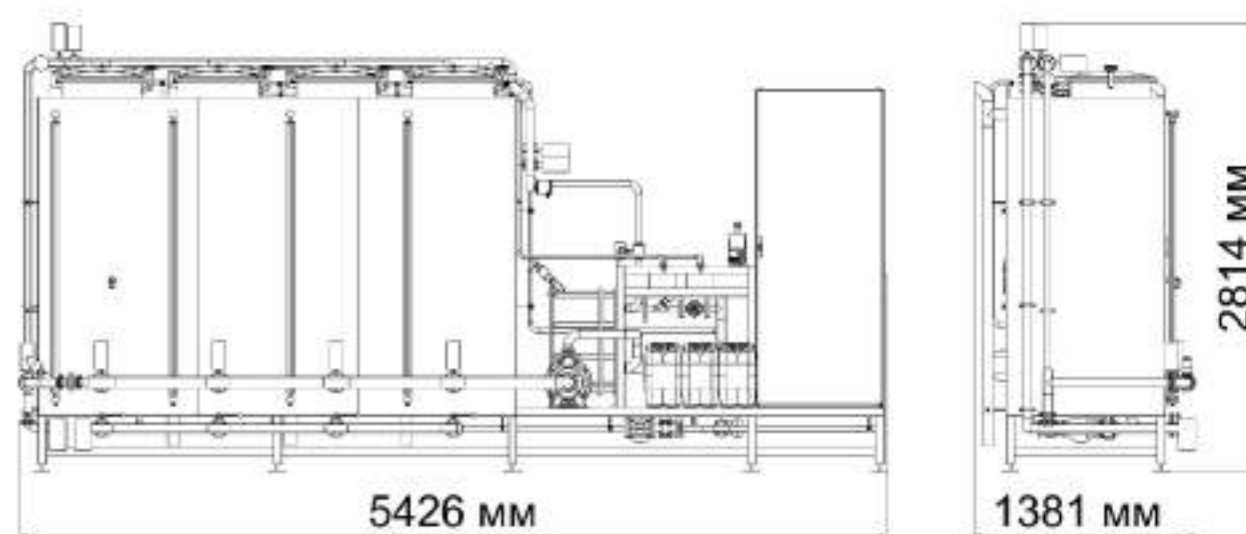




CIP-СТАНЦИИ

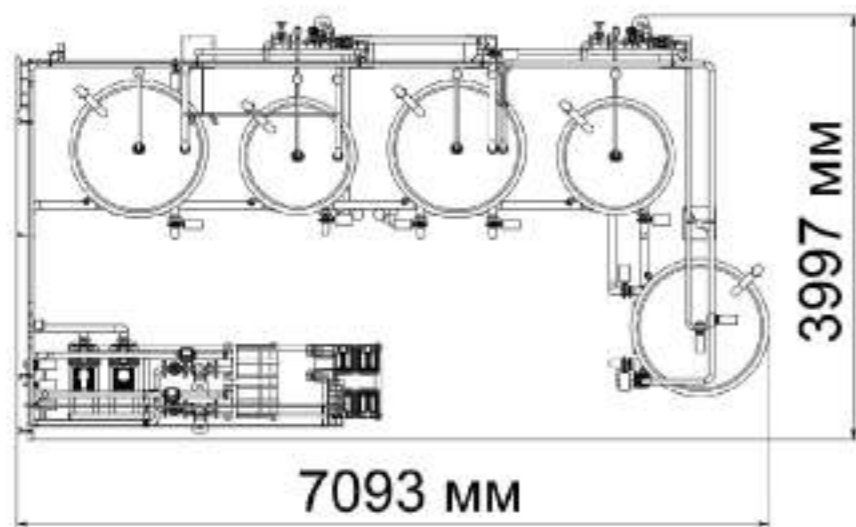
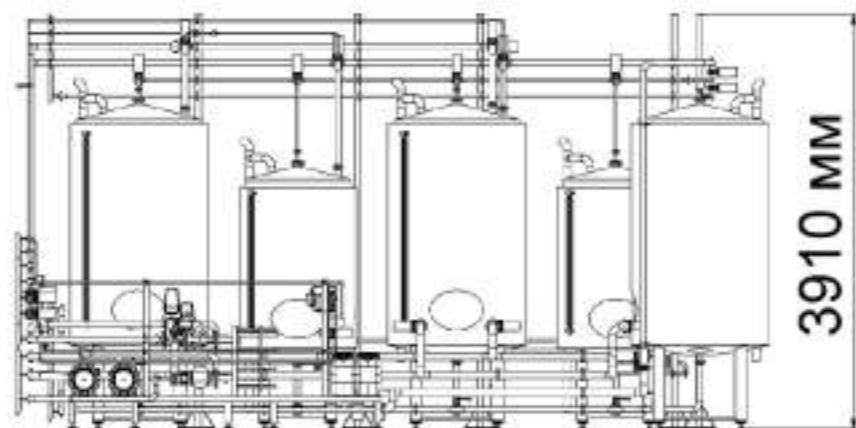


габарит и модель 2-х контурной CIP-станции с емкостями на 40 Гл
рабочего объема



габарит и модель модульной одноконтурной CIP-станции с емкостями на 20 Гл рабочего объема

CIP-СТАНЦИИ

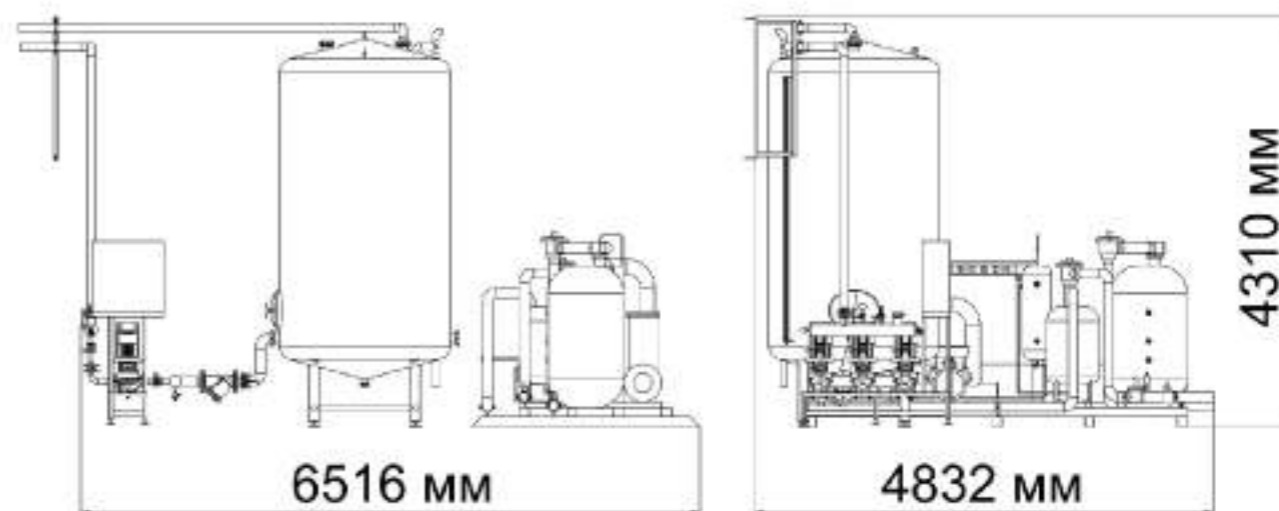


ТТХ СИП-станции

Параметры	СИП-станция
Назначение	Безразборная мойка технологического оборудования
Исполнение	Модульное, отдельное
Производительность	До 600 гл/ч
Количество контуров	1, 2
Система управления	Автоматическая
Материал изготовления	AISI 304
Щит управления	IP65, материал нерж. сталь AISI 316
Нагрев моющего раствора	Паром (паровой змеевик, паровая рубашка, теплообменная установка)
Функции	Автоматическое поддержание температуры и уровня холодной и горячей воды
Рабочий объем одной емкости	От 0,5 до 6 м3
Количество емкостей	2 - 6

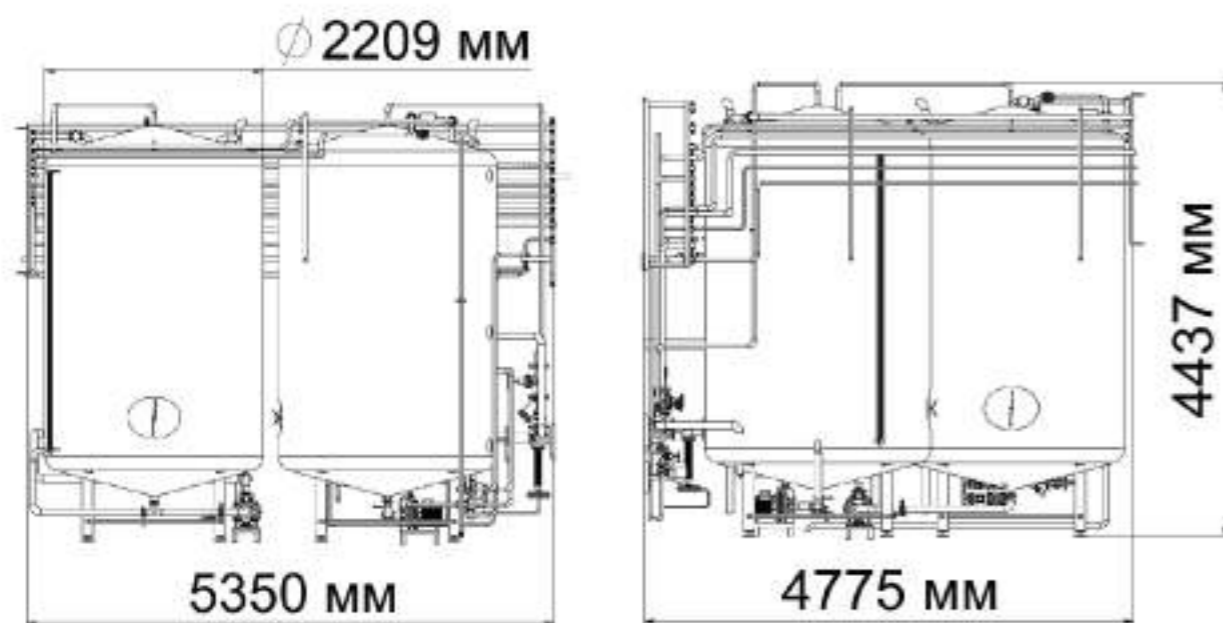


ХОЛОДИЛЬНО-КОМПРЕССОРНОЕ ОТДЕЛЕНИЕ



габарит и модель холодильно-компрессорного
отделения хладопроизводительностью 100кВт

ОТДЕЛЕНИЕ ХОЛОДНОЙ И ГОРЯЧЕЙ ВОДЫ



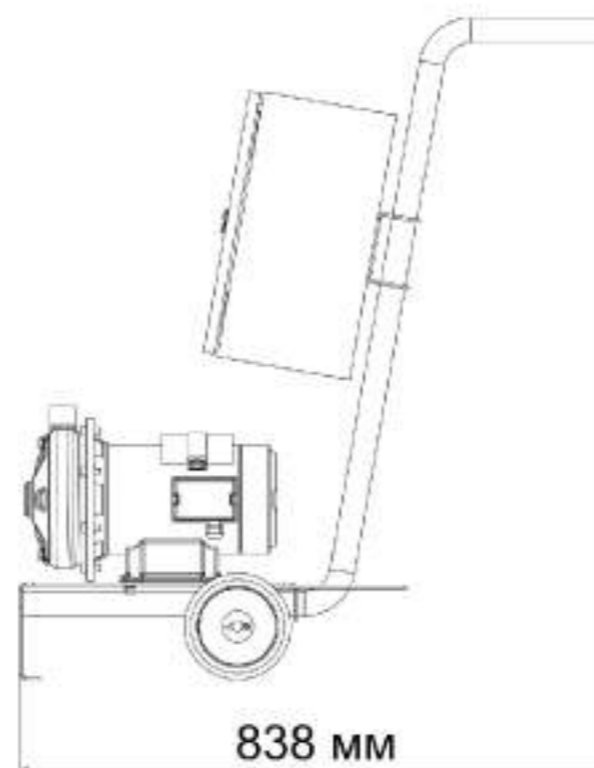
габарит и модель отделения холодной и горячей воды с емкостями по 80 Гл рабочего объема



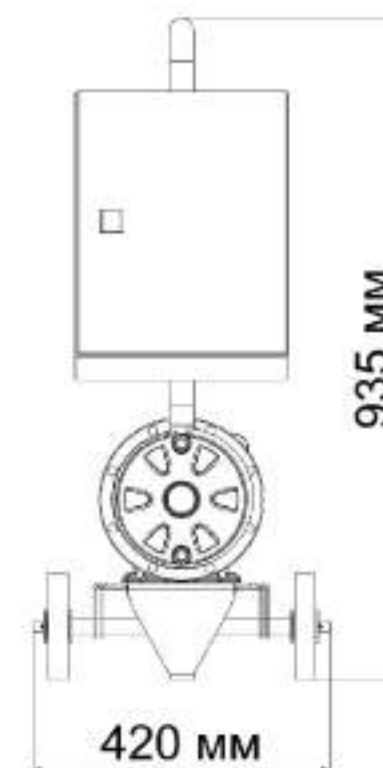
МОБИЛЬНЫЙ НАСОС



габарит и модель
мобильного насоса



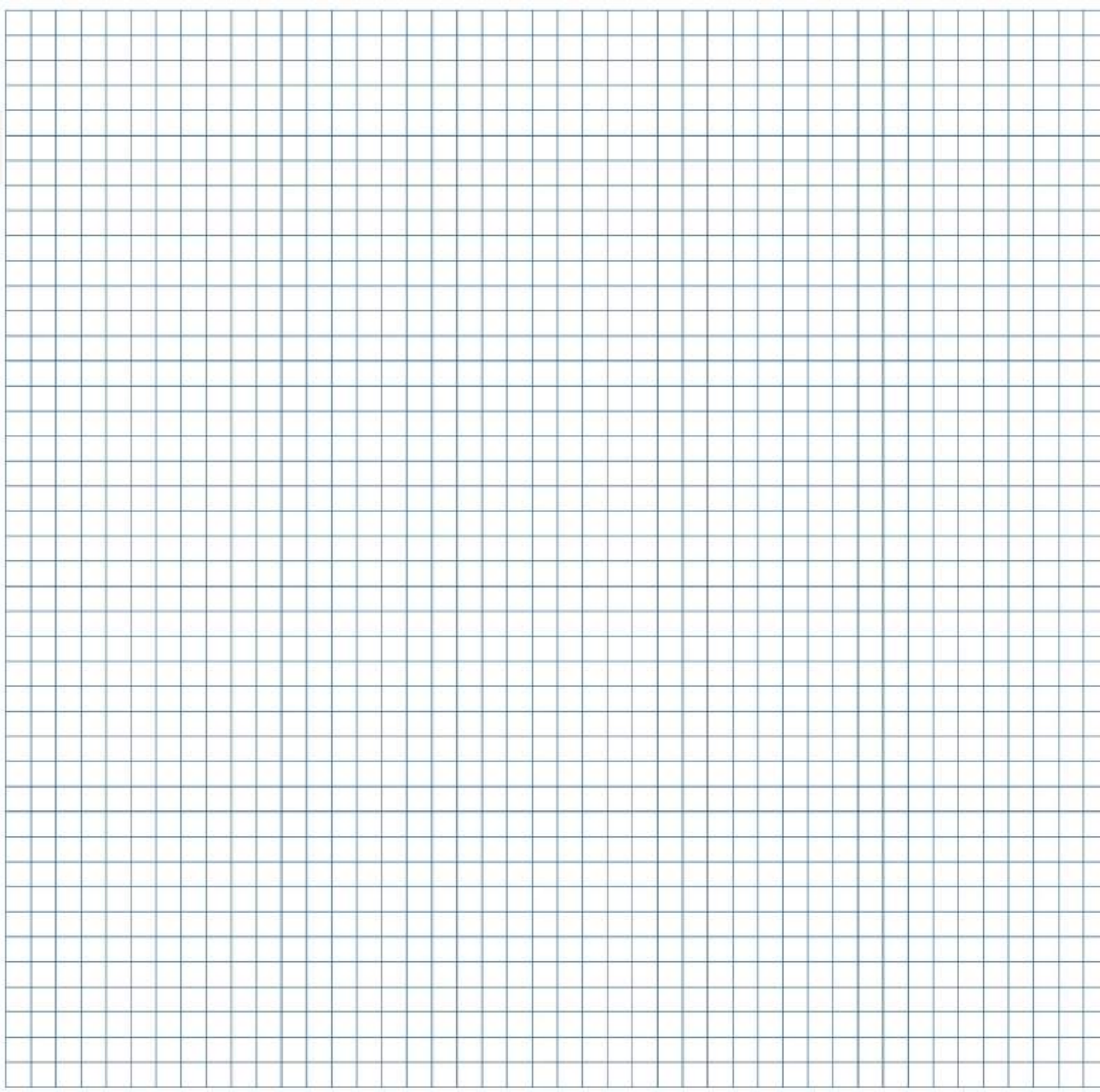
838 мм



935 мм

420 мм

ДЛЯ ЗАМЕТОК





КОНТАКТЫ

350080, Краснодар, ул. Уральская 144, 2й этаж

8 800 770 05 23

+7 861 210 38 74

info@prominkom.ru

sale@prominkom.ru

www.prominkom.ru